
PENSIJILAN HALAL: PROSEDUR DAN IMPLEMENTASI DI INDONESIA

HALAL CERTIFICATION: PROCEDURE AND IMPLEMENTATION IN INDONESIA

ⁱ*Zulkifli, ⁱⁱMualimin Mohammad Sahid

ⁱFakultas Syari'ah dan Hukum, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Riau Indonesia

ⁱⁱFakulti Syariah dan Undang-Undang, Universiti Sains Islam Malaysia, Nilai.

^{*}(Corresponding author) email: abifatih38@yahoo.co.id

ABSTRAK

Islam hadir untuk membimbing manusia supaya dapat memilih diantara perkara-perkara yang benar dan yang sia-sia, termasuk juga urusan halal dan haram berkaitan dengan makanan yang dimakan. Makanan adalah keperluan utama setiap manusia, namun apa-apa makanan yang perlu dimakan mestilah dalam keadaan selamat dan tidak mendatangkan mudarat kepada kesihatan. Dari aspek agama Islam, makanan yang aman adalah yang berasal dari bahan yang halal, cara memprosesnya yang baik, penyembelihan serta cara mendapatkannya juga perlu betul. Sebagai negara yang kebanyakannya penduduknya beragama Islam, kerajaan Indonesia bertanggungjawab untuk mengekalkan produk makanan halal. Ini dinyatakan dalam surat al-Maidah ayat 88, al-Mu'minun ayat 51, al-Baqarah ayat 172, 168 dan pelbagai hadis Nabi Muhammad SAW. Produk halal merupakan perkara penting yang menjadi trend dan berkembang dalam keperluan pasaran kini. Ia memberi kesan dan mengubah simbol jaminan kualiti dan pilihan gaya hidup. Makalah ini bertujuan untuk menjelaskan bahawa Islam sangat mementingkan perkara berkaitan makanan yang halal dan baik (*Halalan Thayyiban*). Hasil kajian juga menunjukkan bahawa pengajaran agama Islam tidak pernah berbeda dengan teori perubatan mana pun. Allah SWT telah menerangkan kebaikan kerana mengambil makanan yang halal, dan keburukan kerana mengambil yang haram. Untuk memastikan produk itu halal, perlu melibatkan kerajaan dalam memantau pengeluar makanan dan pengurus pasaran, supaya mereka menjalankan beberapa ujian halal serta mendapatkan sijil halal sebelum menjual sebarang produk. Di Indonesia, terdapat beberapa tahapan untuk mendapatkan sijil halal, diantaranya adalah dengan menyerahkan permohonan kepada LPPOM-MUI, proses audit dokumen, kajian lokasi, kajian hasil audit dan keputusan hasil permohonan.

Kata kunci: pensijilan, sijil, halal, lppom-mui, halalan, toyyiban, prosedur

ABSTRACT

Among messages brought by Islam is to guide people to be able to choose between issues which are right and wrong, including halal and haram on food consumed. Food is the primary need of every human being. However, any food to be consumed should be in safe condition and does not harm the health. Based on Islamic perspective, safe food is the halal substance, how to process and slaughter, and how to get. As a predominantly Muslim country, the government of Indonesia is responsible for maintaining halal food products. This has been stated in Surah al-Maidah verse 88, al-Mu'minun verse 51, al-Baqarah verse 172, 168 and various sayings (hadis) of the Prophet Muhammad SAW. Halal product is important and has become a trend and grow into the market needs. It affects and changes the symbol of quality assurance and lifestyle choices. This paper aims to show that Islam is very particular in terms of consuming good and hygienic food (*Halalan Thayyiban*). Among the findings of the paper are it shows that Islamic religion's instruction has never been different from any medical theories. Allah SWT has explained the virtues due to consuming the lawful (*halal*) and warned those who consume the

unlawful (*haram*). To ensure that the product is halal, it is necessary for the government to be involved in enforcing the producers of preparing or making foods, managing markets, and conducting a series of halal tests, in order to get the halal certificate before selling the products. In Indonesia, there are stages to get halal certificate, among others: the submission of an application to LPPOM-MUI, auditing the documents, reviewing the location, and receiving result of the application.

Keywords: certification, halal, haram, food, lppom-mui, procedure, halalan-toyyiban

1. PENDAHULUAN

Karl Mark pernah membuat satu teori, segala persoalan di dunia ini berpusat pada *butun* (perut). Semua orang ingin memenuhi keperluan perutnya sehingga tidak merasa kelaparan. Itulah yang membuat dunia penuh dengan persaingan, perebutan dan bahkan pertumpahan darah di mana-mana sepanjang sejarah.

Lima puluh tahun selepas itu, datang Sigmund Freud dengan teori barunya, Freud menjelaskan bahawa bukan perut sahaja yang menjadi punca utama persoalan hidup ini, tetapi *faraj* (kemaluan). Kejayaan dan kegagalan seseorang, cerdik atau tidaknya manusia, berpunca daripada satu perkara, iaitu libido. Keinginan jantan kepada betina, atau sebaliknya. Freud menekankan persoalan dunia bukan sahaja pada perut, tetapi juga apa yang ada di bawah perut.

Tujuh abad sebelum Karl Mark dan Sigmund Freud, telah lahir seorang ulama, filosof, psikolog, ahli hukum, dan sufi yang sangat berpengaruh di dunia Islam dan peradaban Barat, iaitu Abu Hamid Muhammad bin Muhammad bin Ahmad Al-Ghazali Ath-Thusi atau yang lebih dikenali dengan nama Imam Al-Ghazali. Al-Ghazali menyatakan bahawa kedua-dua faktor *perut* dan *faraj* itu memang menentukan kehidupan manusia, bahkan teramat penting, “Andaikata kaum laki-laki tidak berkeinginan terhadap wanita, maka tiada lagi keturunan manusia. Andai manusia tidak makan, binasalah semua”. Al-Ghazali selanjutnya mengingatkan bahawa manusia telah mendapatkan satu karunia berupa akal sihat, yang dengannya dapat membezakan dan menimbang mana yang baik dan buruk. Akal sihat inilah yang membezakannya dari dunia binatang. (Al-Ghazali, 2002, hal.28). Allah SWT juga menurunkan agama yang dengannya dijelaskan mana yang halal dan haram, yang boleh dan yang dilarang. Terdapat undang-undang dan peraturannya, serta hukum yang dijadikan sebagai pedoman dalam mengharungi kehidupan.

Kerana keinginan perut yang tidak ada hadnya ini, maka lebih daripada 30 ayat dalam al-Qur'an menyebut pentingnya umat Islam menjaga dan memperhatikan makanannya. Salah satu diantaranya sebagaimana yang terdapat pada surah al-Maidah ayat 88, Allah SWT berfirman :

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقْنَا اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَأَنْفُوا اللَّهُ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya.” (Al-Maidah: 88)

Halal dan baik merupakan dua unsur yang tidak dapat dipisahkan dalam makanan yang diambil, dimana halal merupakan satu usaha memenuhi syarat dari sisi Syarak, serta baik dari segi mutu, kesihatan, nutrisi dan organoleptik. Untuk menyediakan makanan yang baik, pelbagai sistem dan peraturan telah disesuaikan dengan kepiawaian (standard) dan dilaksanakan, seperti GMP (Good Manufacturing Practices), HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), ISO 9001 (Sistem Jaminan Mutu), ISO 22000 (Sistem Jaminan Keamanan Pangan), serta sanitasi dan higiene.

2. MEMAHAMI ISTILAH HALAL

Istilah Halal berasal dari bahasa Arab iaitu *halla* (حل) yang bererti lepas atau tidak terikat. Dalam kamus fiqah, perkataan halal bermaksud segala sesuatu yang boleh dikerjakan atau dimakan. Istilah ini, secara umumnya berhubungan dengan masalah makanan dan minuman. Lawan kata halal adalah haram. Haram berasal dari bahasa Arab yang bermakna, suatu perkara yang dilarang oleh syarak (agama). Mengerjakan perbuatan yang haram bererti berdosa dan mendapat pahala bila ditinggalkan. Misalnya, memakan bangkai binatang, darah, minum khamr, memakan barang yang bukan miliknya atau hasil mencuri. Sementara menurut Dr. Yusuf Qardhawi, halal adalah sesuatu yang dengannya terurailah buhul yang membahayakan, dan Allah memperbolehkan untuk dikerjakan. (Qardhawi, 2003)

Dalam Islam, istilah halal biasa digunakan untuk sesuatu tindakan, percakapan, perbuatan, dan tingkah laku yang boleh dilakukan oleh Islam tanpa dikenakan dosa. Adapun haram adalah suatu perkara atau perbuatan yang telah ditetapkan oleh syarak (Islam) agar tidak dilakukan oleh orang-orang Islam yang mukallaf, dan pelanggaran terhadap perkara tersebut adalah dikenakan dosa.

Dalam kaitannya dengan makanan, minuman, ubat, kosmetik, dan barang-barangan halal adalah makanan atau barang yang harus atau tidak dilarang untuk dimakan atau digunakan oleh orang-orang Islam. Sedangkan yang haram adalah makanan atau barang yang tidak harus atau tidak diizinkan untuk dimakan atau digunakan oleh orang-orang Islam.(Dirjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji, Depag, 2003, hal 22)

3. JENIS-JENIS MAKANAN HALAL

Terdapat tiga (3) jenis makanan halal, seperti berikut:

1. Haiwan yang ada di darat maupun di laut, seperti kelinci, ayam, kambing, sapi, burung, ikan.
2. Tumbuh-tumbuhan, seperti padi, buah-buahan, sayur-sayuran dan lain-lain.
3. Hasil bumi yang lainnya, seperti garam.

4. JENIS MAKANAN HALAL DARI HASIL USAHA MENDAPATKANNYA

Ada beberapa jenis makanan halal dari sisi cara mendapatkannya, iaitu seperti berikut:

1. Makanan halal dari hasil daripada bekerja dasn diperoleh dari usaha yang lain seperti bekerja sebagai buruh, petani, pegawai, tukang, sopir, dan lain-lain.
2. Makanan halal dari usaha meminta-minta (mengemis) yang diberikan secara ikhlas, namun pekerjaan ini halal, tetapi dibenci Allah seperti pengemis jalanan (pengamen).
3. Makanan halal dari hasil sedekah, zakat, infak, hadiah, kenduri kesyukuran, walimah, warisan, wasiat, dan lain-lain.
4. Makanan halal daripada rampasan perang iaitu makanan yang diperolehi dalam perperangan (*ghonimah*).

5. JENIS MINUMAN YANG DIHALALKAN

Segala jenis minuman yang ada di dunia ini halal untuk diminum kecuali ada larangan yang mengharamkannya daripada Allah SWT dan Nabi Muhammad SAW. Terdapat jenis-jenis minuman halal, seperti berikut :

1. Minuman halal yang dihasilkan daripada haiwan seperti susu lembu, madu, minyak kelapa sawit, dan lain-lain.
2. Minuman halal yang dihasilkan daripada tumbuh-tumbuhan seperti jus lobak merah (carrot), jus oren, jus anggur, jus tomato, jus apulkat (avocado), dan lain-lain.

6. MEMAHAMI ISTILAH MAKANAN HARAM

Makanan yang diharamkan syarak (agama) adalah makanan dan minuman yang diharamkan di dalam al-Qur'an dan Hadis. Jika tidak terdapat petunjuk yang melarang, maka ia adalah halal. Terdapat dua (2) jenis keharaman makanan secara umumnya, iaitu yang pertama **Haram aini**, yang dilihat dari sifat bendanya seperti daging khinzir dan bangkai. Ada tiga (3) jenis haram kerena sifat tersebut, iaitu:

- Berupa haiwani iaitu haramnya suatu makanan yang berasal daripada haiwan seperti daging khinzir, anjing, ulat, buaya, darah haiwan, nanah dan lain-lain.
- Berupa nabati (tumbuh-tumbuhan), iaitu haramnya suatu makanan yang berasal daripada tumbuh-tumbuhan seperti kecubung, ganja, buah, serta daun beracun. Minuman buah aren, candu, morfin, air tapai yang telah berubah menjadi tuak yang berasal daripada ubi, anggur yang menjadi tuak dan jenis-jenis lainnya yang dimakan serta banyak kerugiannya (mudarat).
- Benda yang berasal daripada perut bumi, dan apabila dimakan, orang tersebut akan mati atau membahayakan dirinya, seperti timah, gas bumi, minyak disel, petrol, minyak tanah, dan lain-lainnya.

Dan yang kedua adalah **Haram sababi**, dilihat dari hasil usaha yang tidak dihalalkan oleh syarak (agama). Dari sudut ini, terdapat beberapa jenis makanan haram, seperti berikut:

- Makanan haram yang diperolehi daripada usaha dengan cara yang zalim, seperti mencuri, rasuah, menipu, merompak dan lain-lain.
- Makanan haram yang diperolehi daripada hasil berjudi, undian berhadiah, pertaruhan, menang nombor ekor (togel) dan lain-lain.
- Hasil haram kerana menjual makanan dan minuman haram seperti daging khinzir, minuman memabukkan, dan seterusnya digunakan untuk membeli makanan dan minuman.
- Hasil haram kerana hasil daripada usaha riba, iaitu dengan cara menggandakan wang.
- Hasil memakan harta anak yatim dengan membazir dan cara yang tidak benar.

7. MEMAHAMI MAKANAN DAN MINUMAN YANG HALAL DAN BAIK (*HALALAN TOYYIBAN*)

Rasulullah Shallallahu ‘Alaihi wa Sallam bersabda :

يُبَشِّرُ النَّاسُ إِنَّ اللَّهَ طَيِّبٌ لَا يَقْبُلُ إِلَّا طَيِّبًا وَإِنَّ اللَّهَ أَمَرَ الْمُؤْمِنِينَ بِمَا أَمَرَ بِهِ الرَّسُولُ كُلُّهُ مِنَ الطَّيِّبَاتِ وَأَعْمَلُوا صَالِحًا إِنِّي بِمَا تَعْمَلُونَ عَلَيْمٌ) وَقَالَ (يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُّهُ مِنَ طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ». ثُمَّ ذَكَرَ الرَّجُلُ يُطِيلُ السَّقَرَ أَشْعَثَ أَغْبَرَ يَمْدُدُ يَدَيْهِ إِلَى السَّمَاءِ يَا رَبِّ يَا رَبِّ وَمَطْعَمُهُ حَرَامٌ وَمَشْرُبُهُ حَرَامٌ وَمَلْبُسُهُ حَرَامٌ وَغُذَى بِالْحَرَامِ فَلَئِنِي يُسْتَجَابُ لِذَلِكَ (صحيح مسلم، حديث رقم: ١٠١٥)

“Wahai manusia! Sesungguhnya Allah Ta’ala itu baik, tidak menerima kecuali yang baik, dan bahawa Allah memerintahkan kepada orang-orang mukmin dengan apa yang diperintahkannya kepada para rasul dalam firman-Nya: ‘Hai rasul-rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah amal shaleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.’” (QS. Al-Mu’minun: 51), dan DIA berfirman : “Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu.” (QS. Al-Baqarah: 172). Kemudian beliau menyebutkan seorang laki-laki yang kusut warnanya seperti debu mengulurkan kedua tangannya ke langit sambil berdo’a: ‘Ya Rabb, Ya Rabb,’ sedang makanannya haram, minumannya haram, pakaianya haram, ia kenyang dengan makanan yang haram, maka bagaimana mungkin orang tersebut dikabulkan permohonannya.” (HR Muslim, no 1015)

Dalam riwayat lain, terdapat juga sabda Rasulullah Shallallahu ‘Alaihi wa Sallam :

إِنَّهُ لَا يَرْبُو لَحْمُ نَبَتَ مِنْ سُخْنٍ إِلَّا كَانَتِ الدَّارُ أَوْلَى بِهِ (رواه الترمذى في سننه، حديث رقم: ٦١٤)

Yang bermaksud: “Siapa saja hamba yang dagingnya tumbuh dari (makanan) haram maka Neraka lebih sesuai baginya.” (HR. At-Tirmidzi, hadis no 614)

Bagi umat Islam, mengambil makanan yang halal dan baik (thayyib) merupakan bukti atas ketataan dan ketaqwaan kepada Allah SWT. Memakan makanan yang halal dan thayyib merupakan perintah dari Allah yang wajib dilaksanakan oleh setiap manusia yang beriman. Bahkan perintah ini selaari dengan taqwa kepada Allah. Memakan yang halal dan thayyib akan bertentangan dengan keinginan syaitan yang menghendaki agar manusia terjerumus kepada yang haram. Oleh kerana itu menghindari yang haram merupakan sebuah usaha yang wajib dilakukan bagi mengalahkan godaan syaitan tersebut.

Memakan makanan yang halal dengan berlandaskan kepada iman dan taqwa kerana semata-mata mengikuti perintah Allah merupakan ibadah yang mendatangkan pahala dan memberikan kebaikan dunia dan akhirat. Sebaliknya memakan yang haram, apalagi diikuti dengan sikap membangkang terhadap ketentuan Allah adalah perbuatan maksiyat yang mendatangkan dosa dan keburukan. Sebenarnya yang diharamkan atau dilarang memakan (tidak halal) jumlahnya sedikit.

8. KESAN MAKANAN DAN MINUMAN HARAM TERHADAP KEIMANAN

Adapun kesan daripada memakan dan menggunakan harta haram ke atas keimanan pelaku dan amalan lainnya adalah seperti berikut:

- a. Tidak diterima Amalan, Rasulullah SAW bersabda, “*Ketahuilah, bahawa suapan haram jika masuk ke dalam perut salah satu dari kalian, maka amalannya tidak diterima selama 40 hari*” (Riwayat At-Thabrani)
- b. Tidak dimakbulkan doa, Sa’ad bin Abi Waqash bertanya kepada Rasulullah SAW, *Ya Rasulullah, doakan saya kepada Allah agar doa saya termakbul,*” *Rasulullah menjawab, Wahai Sa’ad, perbaiki makananmu, maka doamu akan dikabulkan.*” (HR At-Thabrani)
- c. Merusakan keimanan pelakunya, Rasulullah SAW bersabda, “*Tidaklah peminum khamr, ketika ia meminum khamr termasuk seorang mukmin.*” (HR Bukhari Muslim). Dari hadis ini difahami bahawa peminum khamr saat dia minum khamr, maka keimanannya terhakis saat itu.
- d. Mencampakkan pelakunya ke neraka, Rasulullah SAW bersabda, “*Tidaklah tumbuh daging dari makanan haram, kecuali neraka lebih utama untuknya.*” (HR At-Tirmidzi)
- e. Mengerasakan hati, Imam Ahmad Rahimahumullah pernah ditanya, *apa yang harus dilakukan agar hati mudah menerima kebenaran, maka beliau menjawab “dengan memakan makanan halal.”*

9. KEPENTINGAN MAKANAN DAN MINUMAN YANG HALAL DAN BAIK (*HALALAN TOYYIBAN*)

Allah SWT memberikan penegasan terhadap pentingnya memakan makanan yang halal dan thoyyib (baik) seperti dalam firman-NYA:

أَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوْمَا فِي الْأَرْضِ حَلَالٌ طَبِيعًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَ الشَّيْطَنِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ (البقرة: ١٦٨)

“Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; kerana Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu.” (QS:2:168)

Untuk dapat menilai suatu makanan thoyyib (baik) atau tidak, perlu kita ketahui terlebih dahulu kandungan isinya. Bahan makan yang thoyyib bagi umat Islam harus terlebih dahulu memenuhi syarat halal. Bahan makanan yang menurut ilmu pengetahuan dikira sebagai makanan yang baik, belum tentu termasuk halal bagi orang muslim, dan juga sebaliknya makanan yang dikira halal, belum tentu termasuk baik mengikut ilmu pengetahuan pada keadaan tertentu. Misalnya otak haiwan ternakan adalah halal, tetapi tidak baik untuk diambil (dimakan) oleh orang yang menderita penyakit jantung, kerana mengandung kolesterol (lemak) tinggi yang dapat membahayakan jiwa.

Perkataan *Thayyib* dalam ayat al-Qur'an di atas adalah yang baik, dalam erti yang memiliki manfaat bagi tubuh. Tidak sekadar halal. Kerana, ternyata saat ini pun terdapat makanan halal tetapi ia tidak bagus atau tidak memberi manfaat untuk kesihatan. Makanan yang berkualiti digalakkan agar seseorang itu menjadi kuat dan tidak lemah. Sehingga lebih bersemangat dalam beribadah.

Dalam Islam, tidak dibenarkan menggunakan bahan-bahan pengawet yang tidak mendukung kesihatan manusia. Sebab itu akan mengurangkan kualiti kesihatan makanan tersebut. Digalakkan memilih makanan yang berkhasiat dan memiliki mutu kesihatan yang baik serta menguatkan tubuh. Jika tubuh kuat, ia mampu menuaikan semua kewajipan dengan sempurna. Tidak sekadar khasiat dan kualiti, tetapi juga halal. Cara untuk mendapatkannya pun perlu yang halal. Inilah yang dikira cara sihat mengikut kehendak syarak.

10. PRODUK KOSMETIK¹ DAN UBAT-UBATAN

Produk kosmetik pada umumnya dibuat daripada bahan aktif dan aditif (bahan tambahan). Bahan sesuatu produk kosmetik adakalanya berasal daripada tumbuh-tumbuhan dan haiwan. Sintetik

¹ Kosmetik, menurut Peraturan Menteri Kesihatan Republik Indonesia No. 220/MenKes/Per/X/76, adalah bahan atau campuran bahan yang digosokkan, dilekatkan, dituangkan, dipercikkan atau disemprotkan, dimasukkan, dipergunakan pada badan manusia dengan maksud untuk membersihkan, memelihara, menambah daya tarik atau mengubah rupa, dan tidak termasuk ubat. Lihat : Hidayatullah, *Op. Cit.* hal. 49

kimiawi, mikroba, sehingga jaringan mahupun anggota badan manusia. Namun tidak semua penghasil (producer) kosmetik menuliskan bahan-bahan yang digunakan secara lengkap pada kotak produk mereka. Meskipun kadang-kadang lengkap, namun istilah-istilah yang digunakan belum tentu dapat difahami oleh pengguna.

Salah satu contoh produk kosmetik yang beredar di tengah masyarakat dan haram adalah *Botox*. Cairan botox sehingga kini dipakai untuk kecantikan, yaitu untuk menguatkan dan meremajakan kulit, menghilangkan kerutan-kerutan pada wajah agar terlihat lebih muda. *Botox* adalah suatu kompleks *neurotoxin* yang dimurnikan (*Botulinum Toxin Type A*), iaitu senyawa steril dari toksik *botulinum* jenis A yang dihasilkan dengan cara fermentasi *Clostridium botulinum* strain hall jenis A yang ditumbuhkan dalam media yang mengandungi hidrolisat kasein, glukosa dan *yeast extract* (ragi). (Hidayatullah, 2009)

Mengikut data di LPPOM MUI, sehingga saat ini terdapat tiga peratus sahaja dari total keseluruhan syarikat kosmetik di Indonesia yang bersijil halal. Menurut data Persatuan Perusahaan Kosmetik Indonesia (Perkosmi), ada lebih 774 syarikat kosmetik dan toiletries di Indonesia. Dari jumlah tersebut, yang telah memilik sijil halal daripada badan LPPOM MUI hanya beberapa syarikat sahaja. Dengan kata lain, banyak produk kosmetik yang beredar di pasaran tidak jelas kehalalannya. Ini belum termasuk dengan jumlah produk kosmetik import (luar negara), produk kosmetik ilegal, dan produk kosmetik palsu dari dalam dan luar negeri. Ertinya, jumlah produk kosmetik yang belum jelas kehalalannya. (Hidayatullah, 2009)

Berikut adalah beberapa bahan-bahan kosmetik yang perlu diperhatikan dan waspada dari segi kehalalannya:

- **Keratin**, berasal daripada rambut manusia dan sering digunakan untuk produk pewarna rambut.
- **Albumin**, berasal dari serum darah manusia. Banyak digunakan untuk pelarut bahan aktif kosmetik seperti botox.
- **Plasenta**, lebih dikenali dengan nama ari-ari. Sumber plasenta bisa berasal dari manusia dan haiwan seperti lembu, kambing, ataupun babi. Khasiat dari ekstrak plasenta adalah untuk memperbaiki keanjalanan kulit, mengurangi tanda-tanda penuaan (anti-aging), mengurangi pigmentasi dan flek-flek hitam pada wajah, memutihkan dan menghaluskan kulit, serta membuat kulit nampak segar dan lembut.
- **Hyaluronic Acid** (Asam Hialuronat). berfungsi menjaga kesihatan kulit. Berasal dari cairan mata dan tali janin. Biasa dipakai untuk produk whitening cream (krim pemutih) dan perawatan kulit.
- **Kolagen**, berasal dari jaringan kulit haiwan (khinzir, biri-biri, lembu, dan kambing). Bahan ini sering dipakai untuk produk anti aging, lipstik, hand and body lotion, hingga produk penghalus dan pemutih kulit. Menurut LPPOM MUI, kolagen terbaik dan sering digunakan pada produk kosmetik saat ini adalah yang berasal dari babi. (Hidayatullah, 2009)

Berdasarkan data yang kajian oleh LPPOM MUI, terdapat beberapa bahan haram yang dijumpai dalam ubat-ubatan yang beredar di masyarakat meliputi bahan utama dari khinzir, bahan tambahan dari khinzir, bahan penolong dari khinzir, embrio dan organ manusia, serta penggunaan alkohol. Diantara bahan-bahan tersebut adalah seperti berikut:

a. Insulin

Insulin merupakan hormon yang digunakan untuk mengatur gula tubuh, penderita diabetes memerlukan hormon insulin dari luar guna mengembalikan kondisi gula tubuhnya kembali normal. Insulin adakah berasal daripada kelenjar mamalia atau mikroorganisma hasil rekayasa genetik. Jika dari mamalia, insulin yang paling mirip dengan manusia adalah yang berasal dari khinzir.

Maklumat kehalalan produk ini sangat sedikit, bahkan doktor juga ramai yang tidak mengetahui. Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh International Diabetes Federation pada tahun 2003 menyebutkan, 70 peratus insulin yang beredar berasal dari manusia, 17 peratus daripada khinzir, 8 peratus dari lembu, dan bakinya 5 peratus merupakan campuran antara khinzi dan lembu.

b. Heparin

Ubat ini berfungsi sebagai anti penggumpalan pada darah. Banyak digunakan oleh penderita penyakit jantung untuk menghindarkan penyumbatan pada pembuluh darah. Beberapa heparin yang beredar di pasaran adalah diimport dari luar negara yang bahannya berasal daripada khinzir tersebut dicetak sangat kecil dan hanya tertulis pada kotak produk, sehingga ketika kotak dibuang, maka doktor dan pesakit yang terlibat tidak mengetahuinya.

c. Kapsul

Cangkang kapsul sebenarnya hanya bahan penolong untuk membungkus ubat, bukan bahan ubat. Tetapi permasalahannya adalah cangkang ini juga ikut tertelan dan masuk ke dalam tubuh. Cangkang kapsul dibuat dari gelatin yang bersumber daripada tulang atau kulit haiwan. Adakah lembu, ikan, atau khinzir.

Badan Pengawas Ubat dan makanan (BPOM) sebenarnya telah menegaskan, bahawa gelatin yang boleh masuk ke Indonesia hanya yang berasal daripada bahan lembu. Persoalannya adalah, adakah lembu yang digunakan itu disebelih mengikut syarat (Islam) atau tidak. Selain daripada itu, ada pula ubat dan multi vitamin yang diimport dalam bentuk kapsul. Lebih tepatnya jenis kapsul lunak (soft Capsule). Kapsul jenis ini banyak dibuat daripada gelatin khinzir kerana lebih bagus dan murah. Berdasarkan penjelasan daripada LPPOM MUI, ini adalah diantara ubat import berkapsul yang beredar di Indonesia.

d. Alkohol

Alkohol banyak digunakan untuk mlarutkan bahan-bahan aktif pembuat ubat. Ubat batuk adalah salah satu ubat yang menggunakan alkohol. Bahan ini dikonotasikan sebagai minuman keras atau khamr. Sejumlah ubat batuk yang bebas dijual di pasaran mengandung alkohol berkadar diatas 1 peratus. (Hidayatullah, 2009)

11. PENSIJILAN HALAL

Pensijilan Halal dikira sebagai perlaksanaan Syariat dan Identitas Muslim. Persoalan halal dan haram bagi umat Islam adalah sesuatu yang sangat penting, yang menjadi bahagian dari keimanan dan ketaqwaan. Perintah untuk mengambil yang halal dan larangan menggunakan yang haram sangat jelas dalam tuntunan agama Islam.

Sebagai umat muslim, adalah digalakkan jika dimulai sejak dini belajar melaksanakan dan mematuhi ketentuan syarak (agama). Salah satu cara perlaksanaan hukum syariah itu adalah dengan mulai sejak dini mengambil makanan atau minuman yang halal sesuai dengan syariat Islam. Lebih spesifik lagi iaitu mengambil makanan atau minuman yang telah memperolehi sijil halal.

Perkara ini dilakukan kerana sejak bermulanya era komunikasi-informasi dan teknologi canggih moden di tengah masyarakat Indonesia, khususnya kaum muslim, barang-barangan (makanan, minuman, ubat-ubatan dan kosmetik) atau beberapa produk yang telah dihasilkan, sama ada import mahupun eksport sangat susah diketahui apakah ia halal atau haram. Oleh kerana itu, perlu dilakukan langkah-langkah serius dan nyata untuk mengetahui perkara tersebut. Dan ini dapat dilakukan dengan memberikan sijil halal atau label halal terhadap setiap produk yang akan diambil (dimakan) oleh masyarakat yang beragama Islam secara umumnya dan umat Islam yang merupakan majoriti rakyat Indonesia secara khususnya.

Dengan melakukan pensijilan halal atau label halal terhadap suatu barang atau produk maka akan memberikan maklumat kepada masyarakat tentang kehalalan barang yang diambil sekaligus juga menghindarkan kaum muslim dari perbuatan dosa. Dan dengan menjauhkan apa yang dilarang oleh Allah SWT, bererti kita telah mengamalkan satu bahagian dari syariat Islam.

Ketegasan hukum Islam dalam mengambil makanan halal, menjadikan umat Islam berbeza dengan umat yang lain. Larangan-larangan dalam Islam itu pada hakikatnya adalah untuk melindungi, bukan untuk membatasi kebebasan seseorang. Islam adalah agama yang sangat melindungi umatnya dari segala macam keburukan termasuk makanan yang tidak halal. Hal inilah yang membedakan umat Islam dengan umat yang lain. Islam tidaklah sama dengan umat yang lain kerana memiliki banyak kebaikan dan keindahan dalam syariatnya. Inilah identiti muslim yang harus dijaga dari pelbagai tradisi atau kebiasaan yang merosak.

12. KEPENTINGAN PENSIJILAN HALAL

Isu Produk halal pada makanan dan minuman yang beredar di masyarakat bukanlah perkara yang baru dalam usaha memperhatikan kepentingan majoriti masyarakat muslim di Indonesia. Umat Islam sangat berhati-hati dalam memilih dan membeli bahan makanan dan produk lainnya yang diperdagangkan. Mereka tidak akan membeli barang atau produk lainnya yang diragukan kehalalannya. Masyarakat hanya mau mengambil dan menggunakan produk yang benar-benar halal dengan jaminan tanda halal atau keterangan halal rasmi yang diakui oleh kerajaan. Fenomena yang demikian pada satu sisi menunjukkan adanya tingkat kesedaran terhadap perlaksanaan keyakinan mengikut hukum Islam, dan pada sisi yang lain mendorong munculnya sensitiviti mereka ketika makanan dan produk lainnya bersentuhan dengan unsur keharaman atau kehalalannya. (Sofie, 2003, hal. 367)

Perkembangan teknologi makanan yang pesat dan rumit serta era globalisasi, menyebabkan konsep halal perlu dilihat secara multidimensi. Teknologi makanan telah berkembang sedemikian rupa sehingga perkara-perkara yang dulu mudah diketahui jenis dan asal-usulnya, sekarang tidak mudah dan sederhana seperti itu. Kerana, bahan makanan telah diproses sedemikian rupa sehingga sifat fizik (bentuk, warna, dan lain-lain), kimia dan bahkan sifat organoleptiknya juga sudah berubah dari bentuk asalnya.

Pada saat ini dikenali beberapa makanan generasi I, generasi II, generasi III dan generasi IV. Satu contoh khinzir diolah menjadi satai (I), sosis/bakso (II), kulit khinzir menjadi gelatin (III), daging dan kulit khinzir menjadi asam amino (IV). Gelatin digunakan di farmasi (seperti sebagai bahan baku kapsul, enkapsulasi ubat), dalam makanan (sebagai gula-gula jelly, emulsifier di ais krim, pengantal sosis), dalam kosmetik (seperti pelembut kulit, penyembuh luka), dan masih banyak lagi manfaat dan kegunaannya.

Lemak khinzir untuk sosis, ditambahkan ke minyak goreng (shortening), diproses menjadi gliserol (gliserin) untuk pelembab dan plastiliser, dan lain-lainnya. Darah khinzir diproses menjadi sosis, plasma darah, serum darah, tepung darah, zat besi, dan lain-lain. Juga adanya bahan tambahan makanan, membuat formula makanan menjadi semakin rumit. (Republika, Urgensi Pensijilan Labelisasi Halal, 2012)

13. MEMAHAMI PENSIJILAN HALAL

Pensijilan halal dan labelisasi halal merupakan dua kegiatan yang berbeza tetapi mempunyai hubungkait di antara keduanya. Pensijilan halal dapat ditakrifkan sebagai suatu kegiatan pengujian secara sistematik untuk mengetahui apakah suatu barang yang dihasilkan oleh satu syarikat telah memenuhi ketentuan halal. Hasil dari kegiatan pensijilan halal adalah diterbitkannya sijil halal apabila produk yang dimaksudkan telah memenuhi ketentuan sebagai produk halal. Pensijilan halal dilakukan oleh lembaga yang mempunyai autoriti untuk melaksanakannya, tujuan akhir dari pensijilan halal adalah adanya pengakuan secara legal dan rasmi bahawa produk yang dikeluarkan telah memenuhi ketentuan halal.

Dalam menghadapi perdagangan bebas peringkat serantau dan antarabangsa (global), dikuatir sedang dibanjiri makanan dan produk lainnya yang mengandungi atau dicemari oleh unsur haram. Dalam teknik pemprosesan, penyimpanan, pengurusan, dan pembungkusan, seringkali menggunakan bahan pengawet yang membahayakan kesihatan atau bahan tambahan yang mengandungi unsur haram yang dilarang dalam agama Islam. (Sofie, 2003)

Proses pensijilan halal merupakan rangkaian persyaratan yang seharusnya dipenuhi oleh pelaku usaha yang bergerak di bidang pengolahan produk makanan dan minuman atau istilahnya secara umum sebagai makanan. Makanan dan minuman yang halal serta baik merupakan syarat penting untuk kemajuan produk-produk makanan tempatan supaya dapat bersaing dengan produk lain. Demi ketentraman dan kenyamanan konsumen yang muslim, maka pelaku usaha wajib menampilkkan sijil halal yang sah dan dikeluarkan oleh kerajaan melalui pihak yang berwenang. Dengan menampilkkan sijil halal pada makanan yang ditawarkan ke pengguna ini menjadikan peluang pasar yang baik, sangat terbuka luas dan menjanjikan.

14. MANFAAT PENSIJILAN HALAL BAGI PENGILANG

Bagi pengguna Muslim, kepastian halal dalam bentuk pensijilan halal sangat penting. Dengan pensijilan halal, jiwa akan merasa tenang saat mengambil atau menggunakan produk tersebut. Kerana

terdapat kepastian dan jaminan bahawa produk tersebut tidak mengandungi sesuatu yang tidak halal dan juga dibuat melalui proses yang halal. Bahkan pensijilan halal sesungguhnya memberikan keuntungan bagi pengguna non-Muslim dan juga Muslim, kerana halal tidak sahaja bererti kandungannya halal, namun juga diproses dengan cara yang beretika, sihat, dan baik.

Seterusnya, terdapat manfaat atau keuntungan bagi pengilang apabila produknya telah mempunyai sijil halal. Diantara manfaatnya adalah seperti berikut:

- Kesempatan untuk meraih pasar makanan dan produk halal peringkat global lebih tinggi kerana permintaannya terus meningkat. Pasaran itu dianggarkan berjumlah 1,8 billion muslim yang tersebar di 112 negara, dan jutaan non-Muslim lainnya.
- Pensijilan halal adalah jaminan yang dapat dipercayai untuk mendukung klaim makanan halal.
- 100 peratus keuntungan daripada *market share* yang lebih besar tanpa kerugian dari pasar atau client non Muslim.
- Meningkatnya kebolehpasaran produk di pasar dan negara Muslim. Bahawa produk yang telah memiliki sijil halal akan mempunyai keunggulan kompetitif dibandingkan dengan syarikat produk makanan lainnya.
- Meningkatnya imej dan jenama produk.
- Logo halal merupakan tiket diterimanya produk oleh pengguna halal di seluruh dunia (Hidayatullah, 2012)

15. PROSES PENSIJILAN HALAL DI INDONESIA

Adapun prosedur dan proses pensijilan halal adalah seperti berikut:

Pertama, pengilang mengajukan permohonan ke Badan POM (untuk label/sijil halal) atau ke LPOM MUI (untuk pensijilan halal), dengan mengisi borang yang disediakan serta melengkapkan syarat-syarat diantaranya adalah: dokumen spesifikasi bahan, proses pembuatan bahan, senarai bahan yang digunakan, formula produk, proses pembuatan produk, surat keputusan (SK) internal auditor syarikat, dan SJH (sistem jaminan halal yang meliputi manual, standard prosedur operasi (SOP), petunjuk kerja dan taklimat kerja halal).

Kedua, audit dokumen oleh BADAN POM/LPPOM-MUI.

Ketiga, pihak Badan POM dan atau LPPOM-MUI melakukan audit lapangan (ke kilang). Audit lapangan ditekankan pada enam perkara, iaitu dokumen pembelian tiga bulan terakhir, stor (bahan baku, bahan tambahan, produk akhir), formula, proses produksi-pemasaran dan persekitaran kilang, serta perlaksanaan SJH (Sistem Jaminan Halal).

Keempat, hasil audit dilaporkan ke mesyuarat pleno ahli kumpulan teknikal auditor LP-POM MUI.

Kelima, jika memenuhi syarat-syarat yang ditetapkan, maka hasilnya dibawa ke Komisi Fatwa MUI.

Keenam, fatwa sertifikat (sijil) halal rasmi dikeluarkan dan memiliki masa berlaku selama dua tahun.

Ketujuh, berdasarkan sertifikat (sijil) halal dari MUI tersebut, maka pengilang dapat meletakkan label (logo) halal dengan mengajukan permohonan ke Badan POM. (Republika, 2017)

16. CARA MENGHINDARKAN DIRI DARIPADA MAKANAN HARAM

Terdapat beberapa kaedah dan cara untuk menghindarkan diri daripada mengambilkan makanan haram, diantaranya adalah seperti berikut:

- Ketika hendak makan di luar rumah, pastikan tempat makan yang akan kita datangi diuruskan oleh seorang Muslim.
- Hindarkan diri daripada tempat makan yang menghidangkan masakan yang secara jelas diragui kehalalannya seperti masakan berasaskan khinzir. Kebiasannya ada yang secara terus terang

menu makanan daripada khinzir seperti tertulis “satai khinzir” atau “khinzir panggang”. Tulisan itu jelas dan mudah dibaca. Ada pula yang masih segan dan malu serta menulisnya dengan pelbagai kod, seperti B1 (menu anjing), B2 (menu khinzir) dan lain sebagainya.

- Hindarkan daripada tempat makan yang menyajikan makanan halal yang bercampur dengan makanan lain yang haram. Sebab, bila mereka menggunakan peralatan masak yang sama secara automatiknya makanan yang haram akan bercampur dengan makanan yang halal.
- Jika mahu lebih berhati-hati, pastikan rumah makan yang didatangi sudah memiliki sijil halal dari MUI.
- Tidak salah jika bertanya secara sopan kepada penyedia makanan untuk memastikan kehalalan masakan yang disajikan di tempat itu.
- Jika sedang berada di luar negara, pastikan bahawa restoran yang kita pilih diuruskan oleh seorang muslim. Boleh juga kita ke pasar raya yang ada rak-rak khas yang menjual makanan bersijil (label) halal.
- Jika hendak membeli suatu produk perhatikan logo dagang dan syarikat pembuat (kilang) yang tertulis di bungkusan (kotak) atau perhatikan apakah sudah terdapat label (logo) halalnya atau tidak.

PENUTUP

Persoalan halal dan haram bagi umat Islam adalah sesuatu yang sangat penting, yang menjadi bahagian dari keimanan dan ketaqwaan. Perintah untuk mengambil makanan yang halal dan larangan menggunakan yang haram sangat jelas dituntut dalam agama Islam, sebagaimana firman Allah SWT dalam al-Qur'an surah Al-Baqarah (2) ayat 172, "*Hai orang-orang yang beriman, makanlah diantara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.*"

Mengawasi dan memperhatikan produk seperti kosmetik, ubat-ubatan dan lainnya, yang umumnya dibuat dari bahan aktif dan zat aditif (bahan tambahan) sangatlah diharapkan, sehingga seorang pengguna tidak terjebak dalam perkara mengambil sesuatu makanan yang haram disebabkan kerana tidak berhati-hati.

Dengan melakukan pensijilan halal atau mendapat label halal terhadap suatu barang atau produk maka akan memberikan maklumat kepada masyarakat tentang kehalalan barang yang akan dimakan sekaligus juga menghindarkan umat islam dari perbuatan dosa. Dengan menjauhkan apa yang dilarang oleh Allah SWT, bererti kita telah mengamalkan satu bahagian dari syariat Islam.

BIBLIOGRAFI

- Al-Asyhar, Thobieb. 2003. *Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani dan Kesucian Rohani*, PT. Al-Mawardi Prima.
- Al-Bukhari, Muhammad Bin 'Ismail. n.d. *Sahih al-Bukhari*. n.pl.: Dar al-Fikr, Beirut.
- Al-Gazali, Imam. 2002. *Benang-Benang Tipis antara Halal dan Haram*, terj. Putra Pelajar: Surabaya-Jawa Timur.
- Al-Tirmizi, Muhammad Bin Isa. 1999. *Jami' al-Tirmizi*. Dar al-Salam Li al-Nashr Wa al-Tauzi', Riyadh.
- Departement Agama Republik Indonesia. 1971. *Al-Qur'an dan Terjemahnya*.
- Direktorat Jenderal Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji Departemen Agama. 2003. *Petunjuk Teknis Pedoman sistem Produksi Halal*, Jakarta.
- Muslim, Ibn al-Hajjaj. 2000. *Sahih Muslim*. Beirut: Dar Ihya' al-Turath al-'Arabi.
- Qarhawi, Yusuf. 2003. *Halal Haram Dalam Islam*, terj. Era Intermedia.

PENSIJILAN HALAL: PROSEDUR DAN IMPLEMENTASI DI INDONESIA

- Shofie, Yusuf. 2008. *Kapita Selekta Hukum Perlindungan Konsumen di Indonesia*, Citra Aditya Bakti: Bandung.
- Suara Hidayatullah. 2009. *Makanan Haram Mengepung Kita. Edisi Khusus*, PT. Lentera Jaya Abadi, 2009.