

- b. Sponsorship Acara Halal:** Pertimbangkan untuk menjadi sponsor dalam acara atau kegiatan yang menekankan nilai-nilai halal. Ini dapat meningkatkan citra merek Anda.
- 6. Kolaborasi dengan Lembaga Sertifikasi Halal:**
 - a. Kemitraan Strategis:** Bekerjasama dengan lembaga sertifikasi halal yang terpercaya dapat memberikan legitimasi tambahan kepada merek Anda. Pastikan bahwa produk Anda memiliki sertifikasi yang diakui secara internasional.
- 7. Edukasi Konsumen:**
 - a. Materi Edukasi:** Sertakan materi edukasi tentang kehalalan dan manfaat produk Anda dalam strategi pemasaran Anda. Ini membantu konsumen memahami nilai dan keunikan produk halal Anda.
- 8. Feedback Konsumen dan Peningkatan Berkelanjutan:**
 - a. Pengumpulan Umpan Balik:** Aktif mengumpulkan umpan balik konsumen tentang produk halal Anda. Gunakan informasi ini untuk meningkatkan kualitas dan memperbarui strategi pemasaran Anda.

Dengan menerapkan strategi ini secara komprehensif, perusahaan dapat memaksimalkan potensi pasar dan membangun citra merek yang positif di kalangan konsumen Muslim. Penting untuk tetap fleksibel dan terus memantau perubahan dalam perilaku konsumen dan tren pasar untuk memastikan kesuksesan jangka panjang.

9.3 Peran Media Sosial dalam Pemasaran Pangan Halal

9.3.1 Pemanfaatan platform media sosial untuk memperluas jangkauan

Pemanfaatan platform media sosial merupakan strategi penting dalam memperluas jangkauan produk halal dan berkomunikasi secara efektif dengan konsumen. Berikut adalah beberapa langkah dan tips untuk memanfaatkan media sosial dengan baik:

1. Identifikasi Platform yang Tepat

Kenali platform media sosial yang paling sering digunakan oleh target audiens Anda. Misalnya, Instagram dan Facebook sering menjadi platform yang populer untuk konten visual, sementara Twitter lebih fokus pada pembicaraan cepat.

2. Buat Profil yang Menarik

Pastikan profil media sosial Anda mencerminkan merek dan nilai-nilai halal Anda. Gunakan logo, warna, dan elemen desain yang konsisten.

3. Konten Berkualitas Tinggi

Bagikan konten berkualitas tinggi yang relevan dengan produk halal Anda. Ini bisa mencakup gambar produk, resep, artikel, atau berita terkini seputar industri halal.

4. Gunakan Hashtag yang Relevan

Manfaatkan *hashtag* yang relevan dan populer dalam komunitas halal. Ini membantu konten Anda ditemukan lebih mudah oleh orang-orang yang tertarik pada produk atau layanan halal.

5. Libatkan Konsumen

Ajak konsumen untuk berpartisipasi dengan mengajukan pertanyaan, membuat polling, atau menyelenggarakan kontes. Ini tidak hanya meningkatkan keterlibatan, tetapi juga membangun komunitas online.

6. Pemanfaatan Story dan Reels

Manfaatkan fitur story dan reels di platform seperti Instagram untuk membagikan konten singkat, menarik, dan mudah dinikmati. Ini dapat menciptakan keterlibatan yang lebih besar.

7. Kolaborasi dengan Influencer Halal

Kolaborasi dengan influencer atau tokoh terkenal di komunitas halal yang memiliki pengikut besar. Mereka dapat membantu memperluas jangkauan Anda dan membangun kepercayaan konsumen.

8. Gunakan Paid Advertising Secara Strategis

Pertimbangkan untuk menggunakan iklan berbayar di platform media sosial. Kampanye iklan yang tepat dapat memberikan visibilitas tambahan dan mencapai audiens yang lebih luas.

9. Jadwal Posting yang Konsisten

Tetapkan jadwal posting yang konsisten untuk menjaga kehadiran dan keterlibatan Anda di media sosial. Ini membantu membangun audiens yang setia.

10. Tanggapi Komentar dan Pesan dengan Cepat

Tanggapi komentar, pertanyaan, dan pesan konsumen dengan cepat dan ramah. Hal ini menciptakan interaksi positif dan menunjukkan bahwa Anda peduli dengan konsumen Anda.

11. Analisis Kinerja

Gunakan alat analisis media sosial untuk melacak kinerja kampanye Anda. Analisis ini dapat memberikan wawasan tentang konten yang paling efektif dan audiens Anda.

12. Ciptakan Konten Edukatif

Bagikan konten edukatif tentang kehalalan dan manfaat produk Anda. Ini dapat mencakup video tutorial, artikel informatif, atau infografis.

13. Ajak untuk Berpartisipasi

Ajak konsumen untuk berpartisipasi dengan memberikan ulasan atau testimoni. Testimoni positif dapat meningkatkan kepercayaan konsumen potensial.

Pemanfaatan media sosial dengan baik dapat memberikan keuntungan besar dalam memperluas jangkauan produk halal, membangun merek yang kuat, dan berinteraksi secara langsung dengan konsumen. Selalu beradaptasi dengan tren dan kebutuhan komunitas media sosial untuk memaksimalkan dampak pemasaran Anda.

9.3.2 Membangun Keterlibatan Konsumen melalui Konten yang Relevan.

Membangun keterlibatan konsumen melalui konten yang relevan merupakan langkah kunci dalam pemasaran digital. Berikut adalah beberapa strategi untuk menciptakan konten yang relevan dan meningkatkan keterlibatan konsumen:

1. Pahami Audiens Anda

Lakukan penelitian menyeluruh untuk memahami siapa target audiens Anda. Ketahui preferensi, kebutuhan, dan perilaku

mereka. Ini membantu Anda menciptakan konten yang lebih sesuai dengan keinginan mereka.

2. Personalisasi Konten

Gunakan data konsumen untuk personalisasi konten. Sesuaikan pesan, tawaran, dan pengalaman konten sesuai dengan profil dan preferensi individu.

3. Cerita yang Menarik

Gunakan storytelling untuk menghubungkan merek Anda dengan konsumen secara emosional. Cerita yang autentik dan menarik dapat meningkatkan daya tarik konten.

4. Gunakan Konten Visual

Konten visual seperti gambar dan video seringkali lebih efektif dalam menangkap perhatian. Gunakan gambar produk berkualitas tinggi dan video yang informatif atau menghibur.

5. Pertanyaan dan Kuis

Libatkan konsumen dengan membuat pertanyaan atau kuis yang relevan dengan produk atau industri Anda. Hal ini merangsang interaksi dan partisipasi konsumen.

6. Tanggapi Tren Terkini

Tetapkan mata Anda pada tren terkini dalam industri dan di media sosial. Sesuaikan konten Anda untuk mencerminkan tren yang sedang populer.

7. Solusi untuk Masalah Konsumen

Identifikasi masalah atau tantangan yang dihadapi konsumen Anda, dan ciptakan konten yang menawarkan solusi. Ini dapat berupa tutorial, panduan, atau tips yang bermanfaat.

8. Konten Edukatif

Berikan konten yang membantu konsumen memahami lebih baik produk atau layanan Anda. Konten edukatif dapat mencakup panduan penggunaan, keuntungan produk, atau informasi seputar kehalalan produk.

9. Kolaborasi dengan Pengguna atau Influencer

Libatkan pengguna atau influencer untuk berbagi pengalaman mereka dengan produk Anda. Ulasan dan testimoni dari orang lain dapat membantu membangun kepercayaan konsumen.

10. Posting Rutin dengan Jadwal Tetap

Tetapkan jadwal posting yang konsisten untuk menjaga kehadiran Anda di media sosial. Ini membantu membangun ekspektasi di antara konsumen dan meningkatkan keterlibatan.

11. Ajak Konsumen Berpartisipasi

Ajak konsumen untuk berpartisipasi dengan mengajukan pertanyaan, meminta pendapat, atau berbagi pengalaman mereka. Ini menciptakan keterlibatan dua arah.

12. Gunakan Konten Interaktif

Buat konten yang bersifat interaktif seperti polling, kuis, atau fitur tanya jawab langsung. Hal ini meningkatkan partisipasi dan keterlibatan konsumen.

13. Respon Cepat

Tanggapi komentar dan pertanyaan konsumen dengan cepat. Hal ini menciptakan kesan bahwa Anda peduli dan memperhatikan feedback mereka.

14. Ulasan dan Testimoni

Bagikan ulasan dan testimoni positif dari konsumen. Ini tidak hanya memberikan bukti kredibilitas, tetapi juga dapat memberikan inspirasi bagi konsumen lain.

15. Pantau Kinerja dan Terapkan Perbaikan

Pantau kinerja konten Anda menggunakan analisis media sosial. Terapkan perbaikan berdasarkan data yang diperoleh untuk meningkatkan kualitas dan relevansi konten.

Dengan mengadopsi strategi ini, Anda dapat menciptakan konten yang lebih relevan dan meningkatkan keterlibatan konsumen di media sosial, yang pada gilirannya dapat memperkuat hubungan dengan audiens Anda.

9.4 Aspek Hukum dan Etika dalam Pemasaran Pangan Halal

1. Kepatuhan terhadap Regulasi Halal dan Hukum Pangan

- a. **Sertifikasi Halal:** Pastikan bahwa semua produk yang dijual memiliki sertifikasi halal dari otoritas yang diakui. Kepatuhan terhadap standar halal merupakan kewajiban hukum dan etika untuk menjamin kehalalan produk.

- b. Pemisahan Produksi:** Patuhi regulasi yang mengharuskan pemisahan produksi antara produk halal dan non-halal untuk mencegah kontaminasi.
- 2. Transparansi dan Informasi Produk**
 - a. Label Halal yang Jelas:** Sediakan label halal yang jelas dan akurat pada kemasan produk. Ini melibatkan penyebutan bahan-bahan yang digunakan dan informasi yang berkaitan dengan kehalalan produk.
 - b. Informasi Nutrisi dan Alergen:** Pastikan bahwa informasi nutrisi dan alergen pada label produk sesuai dengan regulasi pangan yang berlaku.
- 3. Kepatuhan Terhadap Regulasi Pemasaran**

Tidak Menyesatkan Konsumen: Pastikan bahwa semua klaim pemasaran dan iklan sesuai dengan kenyataan dan tidak menyesatkan konsumen. Hal ini mencakup klaim tentang kehalalan, keamanan, dan manfaat kesehatan.
- 4. Etika Bisnis dalam Konteks Kepercayaan Konsumen**
 - a. Integritas Produk:** Pastikan integritas produk dan tidak terlibat dalam praktik-praktik yang dapat merugikan kepercayaan konsumen, seperti penipuan atau penipuan.
 - b. Keterbukaan dan Tanggung Jawab:** Bertindak dengan keterbukaan dan tanggung jawab. Jika ada masalah atau perubahan pada produk, beritahukan konsumen dengan jujur dan cepat.
 - c. Harga Kepercayaan:** Pahami nilai kepercayaan konsumen dan jangan lakukan tindakan yang dapat merusak kepercayaan tersebut, termasuk dalam hal pelabelan dan klaim kehalalan.
- 5. Praktik Pemasaran yang Adil**
 - a. Tidak Menyalahgunakan Kekuasaan Pasar:** Hindari praktik-praktik pemasaran yang dapat menyalahgunakan kekuasaan pasar atau memanfaatkan konsumen, terutama konsumen yang kurang akses informasi.
 - b. Tidak Menyalahgunakan Simbol Keagamaan:** Jangan menyalahgunakan simbol atau istilah keagamaan dalam pemasaran jika produk tidak memenuhi standar kehalalan yang diakui.

6. **Kerjasama dengan Otoritas Agama**

Konsultasi dengan Otoritas Agama: Bekerjasama dengan otoritas agama dan ulama dalam pengembangan produk dan strategi pemasaran. Ini memastikan bahwa produk memenuhi standar kehalalan yang diterima oleh komunitas Muslim.

7. **Keterlibatan dalam Inisiatif Sosial**

Keterlibatan Sosial yang Positif: Lakukan keterlibatan sosial yang positif dan mendukung komunitas Muslim. Ini dapat mencakup dukungan terhadap amal, program pendidikan, atau proyek sosial lainnya.

8. **Edukasi Konsumen**

Edukasi Tentang Produk: Berikan edukasi kepada konsumen tentang produk halal dan kehalalan, memastikan bahwa mereka memiliki pemahaman yang benar dan memadai.

9. **Pantau Perubahan Regulasi**

Pemantauan Terus-menerus: Pantau perubahan dalam regulasi halal dan hukum pangan. Pastikan bahwa strategi pemasaran selalu sesuai dengan perkembangan hukum dan etika yang berlaku.

Kombinasi antara kepatuhan terhadap regulasi, keterbukaan, dan etika bisnis yang baik adalah kunci untuk membangun dan memelihara kepercayaan konsumen, terutama dalam konteks pemasaran produk halal. Hal ini juga menciptakan dasar yang kokoh untuk keberlanjutan bisnis dalam jangka panjang.

9.5 Teknologi dan Inovasi dalam *Labelling*

1. QR Code dan RFID

- a. **Penerapan QR Code:** Tempatkan QR Code pada kemasan produk yang dapat diakses oleh konsumen melalui ponsel pintar. QR Code dapat menyediakan informasi detail tentang kehalalan, sumber produk, dan informasi terkait lainnya.
- b. **Teknologi RFID:** Gunakan teknologi RFID untuk melacak perjalanan produk dari produksi hingga distribusi. Ini membantu memastikan keaslian dan kehalalan produk.

2. Aplikasi Pemantauan Blockchain

Gunakan teknologi blockchain untuk menciptakan sistem pencatatan transparan dan tak berubah. Ini membantu memastikan bahwa informasi tentang sumber daya dan produksi dapat dipercaya dan diverifikasi.

3. Aplikasi Pelabelan Otomatis

Manfaatkan teknologi pelabelan otomatis untuk memastikan akurasi dan konsistensi dalam proses pelabelan produk. Ini mengurangi risiko kesalahan manusia dan meningkatkan efisiensi.

4. Sistem Informasi Digital

Bangun sistem informasi digital yang terintegrasi untuk melacak dan membagikan informasi tentang kehalalan produk. Ini dapat mencakup basis data yang mudah diakses oleh konsumen dan pemangku kepentingan lainnya.

5. Sensor dan *Internet of Things* (IoT)

Gunakan sensor dan teknologi *Internet of Things* (IoT) untuk memonitor kondisi produk selama transportasi dan penyimpanan. Ini dapat membantu memastikan bahwa produk tetap memenuhi standar kehalalan.

6. Aplikasi Identifikasi Gambar

Integrasikan aplikasi identifikasi gambar untuk membantu konsumen memverifikasi produk secara visual. Ini dapat mencakup gambar atau logo halal yang dapat dikenali oleh aplikasi khusus.

9.6 Inovasi dalam Label dan Kemasan

1. Label Interaktif

Kembangkan label interaktif yang dapat memberikan informasi lebih lanjut kepada konsumen saat dipindai atau diakses secara digital. Ini dapat mencakup resep, cerita merek, atau informasi keberlanjutan.

2. Penggunaan Teknologi Augmented Reality (AR)

Gunakan teknologi Augmented Reality (AR) pada label atau kemasan untuk memberikan pengalaman yang interaktif kepada konsumen. Ini dapat mencakup tur virtual pabrik atau konten edukatif tentang kehalalan.

3. Inovasi dalam Bahan Kemasan

Eksplorasi bahan kemasan yang inovatif, ramah lingkungan, dan dapat mendukung keberlanjutan. Ini menciptakan daya tarik tambahan bagi konsumen yang peduli dengan lingkungan.

4. Penggunaan Tinta Khusus

Gunakan tinta khusus yang dapat memberikan perlindungan terhadap pemalsuan. Teknologi ini dapat mencakup tinta termokromatik atau tinta UV yang hanya terlihat dalam kondisi tertentu.

5. Desain Kemasan yang Menarik

Libatkan desainer untuk menciptakan kemasan yang menarik dan membedakan produk Anda dari pesaing. Desain yang menarik dapat meningkatkan daya tarik konsumen.

6. Label yang Bersahabat dengan Lingkungan

Pilih label dan kemasan yang ramah lingkungan, seperti label yang dapat didaur ulang atau kemasan yang menggunakan material daur ulang.

7. Label Dinamis atau Perubahan Warna

Gunakan label yang dapat berubah warna atau tampil dinamis berdasarkan kondisi tertentu, memberikan kesan kebaruan dan inovasi.

8. Informasi Gaya Hidup dan Keberlanjutan

Sertakan informasi tentang praktik keberlanjutan dan gaya hidup yang mendukung pesan merek Anda pada label atau kemasan.

9. Label Halal yang Menarik

Desain label halal yang menarik dan mudah dikenali oleh konsumen Muslim. Ini mencakup penggunaan simbol halal yang jelas dan informasi terkait.

Integrasi teknologi dan inovasi dalam label dan kemasan tidak hanya memastikan kepatuhan terhadap regulasi dan standar kehalalan, tetapi juga menciptakan pengalaman yang lebih menarik dan terpercaya bagi konsumen. Hal ini juga dapat meningkatkan daya saing dan citra merek di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Millatina, AN., Hakimi, F., Budiantoro, RA., Arifandi, MR. 2022. The impact of halal label in halal food buying decisions, *Journal of Islamic Economic Laws*, 5(1):159-176
- Hidayati, N., Sunaryo, H. 2021. The role of halal label to increase the effect of attitude toward halal product on brand image and purchase intention, *International Journal of Entrepreneurship and business Development*, 4(5):744-752.
- Maharani, A. 2022. The relationship between halal label and product design on consumer purchase interest (marketing management literature review), *IJAM*, 1(2):123-132. DOI: <https://doi.org/10.38035/ijam.v1i2>.
- Budiman, M. 2014. The influence halal label and personal religiosity on purchase decision on food products in Indonesia, *International Journal of Business, Economics, and Laws*, 4(1):150-153.

BAB 10

PROSES SERTIFIKASI HALAL

Oleh Fitriani Umar

101 Pendahuluan

Proses sertifikasi halal bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang akan dijual di Indonesia memiliki sertifikat halal sesuai dengan ketentuan yang diatur dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Pasal 4 Tentang Jaminan Produk Halal. Tujuan dari peraturan ini untuk memberikan perlindungan kepada konsumen utamanya umat muslim terkait jaminan kehalalan produk (Tahliani, 2023). Sertifikasi juga memberikan nilai tambah terhadap produksi dan penjualan produk perusahaan (UU Jaminan Pangan Halal (JPH) Pasal 3) sehingga diharapkan seluruh produk yang masuk dan beredar di Indonesia baik berupa produk impor maupun produk lokal telah memiliki sertifikat halal. Hal ini dikecualikan untuk barang yang haram, maka wajib mencantumkan keterangan tidak halal (RI, 2016).

Sebelumnya sejak tahun 1989, kewenangan proses sertifikasi halal berada di bawah Majelis Ulama Indonesia (MUI) dimana pada tanggal 6 Januari 1989 MUI telah membentuk LPPOM MUI yang bertugas memeriksa seluruh produk baik pangan (dalam bentuk makanan & minuman) maupun produk obat-obatan serta kosmetik yang beredar dan diperjualbelikan di pasaran. MUI mulai mengeluarkan sertifikat halal setelah 5 tahun terbentuknya yakni pada tahun 1994.

Kewenangan yang dipegang oleh MUI sejak tahun 1989 beralih ke tangan pemerintah melalui Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (BPJPH) yang berada di bawah Kementerian Agama setelah terbitnya peraturan UU No. 33 Tahun 2014. Namun layanan oleh BPJPH ini baru dimulai sejak 17 Oktober 2019. Dalam meningkatkan iklim investasi kerja, pemerintah merevisi sejumlah undang-undang dengan mengajukan RUU Cipta kerja (*Omnibus Law*). Sejumlah UU yang direvisi salah satunya adalah UU No 33

tahun 2014 UU yang mengatur tentang Jaminan Produk Halal (Faridah, 2019; Nahlah *et al.*, 2023).

Saat ini ada 3 peraturan yang berlaku terkait dengan pelaksanaan sertifikasi Halal yakni Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang jaminan produk Halal, Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal, dan Undang-Undang No. 11 tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Berdasarkan undang-undang tersebut proses pelaksanaan sertifikasi halal di Indonesia mengalami perubahan yakni (1). Proses sertifikasi halal oleh pelaku usaha yang awalnya bersifat "sukarela" menjadi suatu kewajiban atau "wajib"; (2). Penyelenggaraan proses sertifikasi halal berubah dari MUI ke lembaga pemerintah dalam hal ini BPJPH; (3). Dalam regulasi tersebut disebutkan bahwa ada 3 lembaga yang menjadi penggerak sertifikasi halal antara lain BPJPH, Lembaga pemeriksa halal (LPH) dan MUI (Nahlah *et al.*, 2023).

Sejak tanggal 17 Oktober 2019, kewajiban sertifikasi halal pada pelaku usaha mulai dilaksanakan secara bertahap. Untuk saat ini intensif dilakukan pada produk makanan dan minuman hingga 17 Oktober 2024 kemudian merambah pada produk obat-obatan, obat kuasi dan suplemen serta kosmetik, produk kimiawi dan produk rekayasa genetika, barang gunaan hingga peralatan medis hingga 17 Oktober 2026 wajib tersertifikasi halal sesuai yang tercantum dalam PP No. 39 Tahun 2021 pasal 140. Produk makanan dan minuman yang tidak memiliki sertifikasi halal tidak akan dijatuhi hukuman namun masih diberi kesempatan untuk melakukan sertifikasi (Siti, Eka and Fitrotin, 2022; BPJPH, 2023). Untuk itu pemerintah mengeluarkan kebijakan memudahkan pelaku usaha utamanya bagi Usaha Mikro Kecil (UMK) untuk memiliki sertifikasi halal melalui pernyataan pelaku usaha atau *self declare*.

10.2 Skema Permohonan Sertifikat Halal

Penyelenggaraan sertifikasi halal melalui dua jalur tergantung kemampuan pelaku usaha dan kelasnya (mikro, menengah atau besar) (BPJPH, 2023). Jalur tersebut yakni :

1. Jalur *Self Declare*

Jalur ini diperuntukkan untuk pelaku UMK yang memenuhi persyaratan atau kriteria JPH dengan membuat surat pernyataan halal (*Self Declare*). Pernyataan yang dibuat oleh pelaku usaha didasarkan pada standar atau kriteria halal yang telah ditetapkan oleh BPJPH sesuai dengan yang tercantum dalam UU No. 20 Tahun 2021 tentang sertifikasi halal bagi usaha kecil dan mikro yang antara lain : (1). Adanya kegiatan pendampingan Proses Produk Halal (PPH); (2). Adanya pernyataan yang dibuat oleh pelaku usaha terkait ikrar kehalalan produk, bahan serta Proses Produk Halal (PPH).

Menurut UU No. 33 Tahun 2022 ada beberapa syarat suatu pelaku UMK dapat mengajukan sertifikat halal melalui *self declare* antara lain (BPJPH, 2022b; Lutfika *et al.*, 2023) :

- a. Memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB), yakni berupa nomor identitas yang disesuaikan dengan bidang usaha pelaku usaha yang dijalani. Pembuatan dapat dilakukan melalui sistem *One Single Submission* (OSS)
- b. Pelaku usaha dengan omset tahunan maksimal 500.000.000,- (surat ini dibuktikan dengan membuat pernyataan mandiri)
- c. Pelaku usaha baik yang memiliki atau tidak memiliki surat izin edar baik berupa PIRT atau MD atau UMOT atau UKOT, sertifikat SLHS (Laik Higiene Sanitasi) yang diperuntukkan untuk produk makanan dan minuman yang memiliki daya simpan kurang dari seminggu (7 hari) atau berupa izin lainnya yang dikeluarkan oleh instansi/dinas terkait
- d. Lokasi produksi, tempat maupun alat yang digunakan dalam membuat produk harus terpisah dengan lokasi, tempat dan alat yang memproses produk yang tidak halal.
- e. Sebelum proses permohonan sertifikasi halal, pelaku UMK telah Aktif berproduksi selama 1 tahun
- f. Peralatan produksi yang digunakan berupa teknologi sederhana atau masih manua atau menggunakan mesin

semi otomatis (tergolong usaha rumah bukan berupa pabrik). Proses pembuatan produk dilakukan secara sederhana dan dapat dipastikan kehalalannya. Untuk barang yang diproduksi tidak menggunakan teknik iradiasi, rekayasa genetika, penggunaan ozon (ozonisasi) atau teknologi *hurdle* dalam proses pengawetan.

- g. Bahan yang digunakan baik berupa bahan utama maupun bahan tambahan atau penolong dalam membuat produk bukan termasuk bahan berbahaya atau dapat dipastikan kehalalannya (telah memiliki sertifikat halal) atau bahan tersebut masuk dalam daftar bahan-bahan yang dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal sesuai dengan SK Kemenag No. 1360 Tahun 2021.
- h. Produk yang dihasilkan tidak berisiko dan tidak mengandung unsur hewan hasil sembelihan kecuali bahan tersebut dibeli dari produsen (rumah potong hewan/unggas) yang telah memiliki sertifikat halal
- i. Produk yang dihasilkan berwujud barang bukan berupa pelayanan atau jasa, restoran, *catering*, kantin, kafe, kedai, warung makan yang disesuaikan dengan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) yang tercantum di NIB. Daftar jenis produk di NIB tercantum di Lampiran Keputusan BPJPH No. 33 Tahun 2022
- j. Pendamping PPH telah memverifikasi kehalalan produk pelaku usaha. Pelaku UMK juga melengkapi beberapa dokumen yang dipersyaratkan di sistem SIHALAL dan memilih mekanisme *Self Declare*. Dokumen yang disiapkan antara lain : *template* manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) yang diisi lengkap, Dokumen Penyelia Halal (*Foto Copy* KTP dan Surat Pengangkatan), foto produk, dokumentasi proses produksi dan dokumen izin edar (bila ada).

Dalam proses pendaftaran sertifikat halal melalui *mekanisme ini*, Pelaku UMK didampingi oleh Pendamping PPH yakni mereka yang telah mendapatkan sertifikat pendamping PPH melalui proses pelatihan dan dapat

melakukan pendampingan PPH. PPH merupakan serangkaian kegiatan yang menjamin kehalalan suatu produk mulai dari penyediaan bahan baku, proses pembuatan produk (produksi), pengemasan, penyimpanan hingga distribusi serta dalam penyajian produk (Peraturan Pemerintah 20/2021, 2021). Adapun persyaratan yang dapat menjadi pendamping PPH antara lain :

- a. Merupakan Warga Negara Indonesia (WNI) yang beragama Islam
- b. Memiliki wawasan yang luas dan pemahaman yang baik tentang syariat tentang kehalalan suatu produk
- c. Telah mendapatkan pelatihan pendamping PPH yang dibuktikan dengan sertifikat.

Dalam proses sertifikasi halal juga dibutuhkan penyelia halal. Penyelia halal yakni orang yang bertanggung jawab terhadap proses pembuatan produk halal. Pelaku usaha yang ingin mengurus sertifikat halal wajib memiliki penyelia halal sesuai dengan UU no. 33 tahun 2014 pasal 24. Tugas Penyelia halal antara lain :

- a. Mendampingi auditor pada saat pemeriksaan
- b. Mengawasi proses produk halal di perusahaan
- c. Menentukan tindakan pencegahan dan perbaikan yang perlu dilakukan
- d. Mengkoordinasikan proses PPH

Sama seperti pendamping PPH, untuk menjadi penyelia halal juga harus memenuhi sejumlah persyaratan antara lain (Peraturan Pemerintah Republik Indonesia, 2014) :

- a. Beragama Islam
- b. Memiliki pengetahuan dan wawasan yang luas serta memahami syariat tentang kehalalan suatu produk
- c. Telah mendapatkan pelatihan yang dibuktikan dengan sertifikat penyelia halal.

Saat ini pemerintah mengeluarkan kebijakan pengurusan Sertifikat Halal Gratis (SEHATI) melalui jalur *self Declare*

untuk pelaku UMK khusus untuk produk makanan dan minuman. Program ini bertujuan agar pelaku UMK dapat naik kelas dan mampu mendorong perekonomian nasional (Nur, 2021). Biaya permohonan sertifikasi halal skema *self declare* tidak dikenakan biaya atau gratis bagi pelaku usaha, namun dalam proses pelaksanaannya biaya dibebankan dari sejumlah sumber yakni APBD, pembiayaan alternatif untuk UMK, dari dana kemitraan, bantuan pemerintah dan lembaga lainnya. Besaran biaya tersebut sebanyak Rp. 300.000 (Siti, Eka and Fitrotin, 2022).

2. Jalur Reguler

Jalur ini diperuntukkan untuk usaha menengah dan besar ketika produk yang dihasilkan dan dijual wajib memiliki sertifikat halal. Jumlah omset penjualan untuk pelaku usaha yang masuk skema ini adalah di atas Rp. 500.000.000,-. Usaha mikro dan kecil juga dapat mengajukan permohonan melalui jalur ini bila memiliki sumber daya yang cukup.

Berbeda dengan jalur *self declare*, dimana terdapat pendamping PPH, dalam proses sertifikasi halal jalur reguler dilakukan audit oleh auditor halal. Auditor ini diangkat oleh LPH sesuai dengan amanat UUD No. 39 Tahun 2021 yakni mereka yang memenuhi persyaratan antara lain:

- a. Beragama Islam
- b. Merupakan Warga Negara Indonesia (WNI)
- c. Berpendidikan minimal sarjana dibidang kimia, farmasi, teknik industri, pangan, biokimia, biologi, kedokteran, tata boga, ataupun dalam bidang pertanian
- d. Dalam melaksanakan pekerjaannya auditor mendahulukan kepentingan umat tidak mementingkan kepentingan pribadi atau golongan.
- e. Memiliki pemahaman dan wawasan yang luas tentang kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam

10.3 Alur Proses Sertifikasi Halal

10.3.1 Self Declare

Adapun alur proses pengurusan sertifikasi halal melalui jalur ini yaitu (BPJPH, 2022a) :

1. Pelaku usaha membuat akun SiHalal (gambar 10.1), kemudian mempersiapkan data yang dibutuhkan dan bersama dengan Pendamping Proses produk Halal (PPH) melengkapi data serta mengajukan permohonan sertifikasi halal dengan memilih pernyataan pelaku usaha (*self Declare*)



Gambar 10.1. Aplikasi Proses Sertifikasi Halal

(Sumber : ptsp.halal.go.id)

2. Pendamping PPH kemudian melakukan verifikasi dan validasi (verval) atas pernyataan pelaku usaha yang telah dibuat dengan terlebih dahulu memeriksa data dan dokumen di akun si halal. Kegiatan verval yang dilakukan meliputi pengecekan bahan dan proses produksi dengan memeriksa dokumen bahan yang digunakan oleh pelaku usaha, meminta komposisi bahan. Jika dalam proses verval ditemukan adanya ketidaksesuaian maka pendamping PPH dapat melakukan tindakan koreksi. Namun Jika telah memenuhi syarat maka pendamping PPH memberikan rekomendasi kepada BPJPH.
3. BPJPH kemudian melakukan verifikasi dan validasi di sistem terkait hasil pendampingan proses produk halal yang

dilakukan oleh pendamping halal dan kemudian menerbitkan STTD (Surat Tanda Terima Dokumen)

4. Komite fatwa menerima hasil pendampingan proses produk halal yang telah terverifikasi secara sistem oleh BPJPH dan melakukan sidang fatwa untuk menetapkan kehalalan produk
5. BPJPH menerima hasil penetapan kehalalan produk dari komite fatwa dan kemudian menerbitkan sertifikat halal.
6. pelaku usaha dapat mengunduh sertifikat halal yang telah terbit di akun SiHalal

Beberapa persyaratan dokumen yang dilengkapi dalam proses sertifikasi halal tercantum pada tabel 10.1.

Tabel 10.1. Dokumen Persyaratan

No	Jenis Dokumen	Keterangan
1	NIB	Diisi di siHalal (integrasi dengan OSS BKPM)
2	Surat Permohonan Sertifikat Halal	Tersedia di siHalal
3	Dokumen penyelia halal - Penetapan penyelia halal - Daftar riwayat hidup - <i>Foto copy</i> KTP	- Tersedia di akun Sihahal - Diisi di siHalal - Diupload di siHalal
4	Nama produk	Diisi di SiHalal (lengkapi dengan foto produk yang didaftarkan)
5	Daftar bahan yang digunakan dalam produksi	Diisi di SiHalal
6	Proses pembuatan produk	Deskripsikan proses produk halal (Diisi di sihalal)
7	Izin Edar (jika ada)	Diupload di siHalal
8	Sistem Jaminan Pangan Halal	Tersedia di siHalal

No	Jenis Dokumen	Keterangan
9	pernyataan kehalalan produk	Tersedia di siHalal

Sumber: Digitalisasi dan Registrasi SiHalal BPJPH, 2022

10.3.2 Reguler

Proses sertifikasi halal ini tidak jauh berbeda dengan *self Declare*, berikut alur prosesnya (BPJPH, 2020, 2022c) :

1. Pelaku usaha memiliki NIB (jika belum ada dapat mendaftar di <https://oss.go.id>) atau email yang aktif
2. Sama seperti skema *self declare*, pelaku usaha mengajukan permohonan, mengunggah dokumen dan mengisi data di akun SiHalal
3. BPJPH akan melakukan verifikasi kesesuaian data serta kelengkapan dokumen permohonan
4. Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) akan menghitung, menetapkan, dan mengisikan biaya pemeriksaan di akun siHalal. Besaran biaya menyesuaikan dengan besaran dan jenis usaha.
5. Pelaku usaha melakukan pembayaran sesuai dengan yang tertera dan mengunggah bukti bayar di akun siHalal (format dalam bentuk pdf)
6. BPJPH akan melakukan verifikasi terhadap pembayaran dan kemudian menerbitkan surat tanda terima dokumen (STTD) di sistem siHalal
7. Selanjutnya LPH melakukan proses audit. Audit dilakukan dengan melakukan pemeriksanaan dan atau pengujian kehalalan produk dan mengunggah hasil laporannya di siHalal.
8. Komisi fatwa MUI melakukan sidang Fatwa dan hasilnya kemudian di unggah di SiHalal
9. BPJPH kemudian mengeluarkan sertifikat halal dan pelaku usaha dapat mengunduhnya di akun siHalal jika statusnya sudah terbit.

Adapun dokumen persyaratan untuk pendaftaran jalur reguler tidak jauh berbeda dengan skema *Self Declare*. Yang berbeda adalah adanya dokumen pembayaran yang harus diunggah oleh pemohon dan pelaku usaha memilih jalur reguler.

DAFTAR PUSTAKA

- BPJPH. 2020. 'Prosedur Pelaksanaan Layanan Sertifikasi Halal BPJPH dan Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal BPJPH dan Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Daerah', *Indonesia.go.id*, pp. 5–9. Available at: <https://www.indonesia.go.id/kategori/perdagangan/557/cara-memperoleh-sertifikasi-halal-mui>.
- BPJPH. 2022a. 'Digitalisasi dan Registrasi SIHALAL Persyaratan Sertifikasi Halal dengan Pernyataan Pelaku Usaha', pp. 1–40. Available at: <https://ptsp.halal.go.id/>.
- BPJPH. 2022b. *Keputusan Kepala BPJPH NO 33 Thun 2022 Tentang Petunjuk Teknis Pendamping Proses Halal Dalam Penentuan Kewajiban Bersertifikat Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro dan Kecil Yang Didasarkan Atas Penyataan Pelaku Usaha*.
- BPJPH. 2022c. *Sertifikasi Halal*. Available at: halal.go.id/detail/sertifikasi-halal.
- BPJPH. 2023. *SK BPJPH No. 78 Tahun 2023 Tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengelolaan*.
- Faridah, H.D. 2019. 'Sertifikasi Halal Di Indonesia : Sejarah,Perkembangan, Dan Implementasi', *Journal of Halal Product and Research*, 2(2), pp. 68–78.
- Lutfika, E. et al. 2023. *Buku Panduan Pendamping PPH (Proses Produk Halal)*. Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.
- Nahlah et al. 2023. 'Sejarah Perkembangan Penjaminan Halal di Indonesia', *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 9(2), pp. 1891–1905. Available at: <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jei/article/view/8923>.
- Nur, S.K. 2021. 'Program SEHATI: Kemudahan Pelaksanaan Sertifikasi Halal Bagi UMKM', *At-Tasharruf; Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah*, 3(2), pp. 72–79.
- Peraturan Pemerintah 20/2021. 2021. 'Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2021 Tentang Sertifikasi Halal Untuk Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil', *Kemhumham RI*, 7(2), pp. 57–77.

- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2014. 'Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal', *Undang - Undang Republik Indonesia*, (1), pp. 1-40.
- RI, P.P. 2016. 'Peraturan Pemerintah RI No. 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal', 01(086085), pp. 1-23.
- Siti, M., Eka, S.S.Y. and Fitrotin, A. 2022. 'Sosialisasi Sertifikasi Halal Self Declare Pelaku Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umkh) Di Wilayah Pengurus Cabang ...', pp. 1-10. Available at: http://repository.um-surabaya.ac.id/id/eprint/6755%0Ahttp://repository.um-surabaya.ac.id/6755/3/BAB_II.pdf.
- Tahliani, H. 2023). 'Sertifikasi Halal dan Implikasinya Untuk Meningkatkan Daya Saing Perusahaan', *Syar'ie*, 6(1), pp. 1-12.

BAB 11

PERAN MASYARAKAT DALAM PANGAN HALAL

Oleh Karera Aryatika

11.1 Pendahuluan

Di Indonesia akhir – akhir ini marak bertumbuh industri *food and beverages*, sehingga terdapat berbagai jenis dan ragam produk baru yang muncul di pasaran. Produk – produk makanan dan minuman tersebut perlu menjadi perhatian khusus dikarenakan banyak – banyak produk tertentu yang mengadopsi dari makanan dan minuman yang berasal dari luar negeri dan di jual bebas di Indonesia. Perlu menjadi perhatian utama bahwa pangsa pasar terbesar di Indonesia adalah kaum yang beragama Islam, sehingga perlindungan terhadap kehalalan produk makanan dan minuman menjadi prasyarat utama yang harus dipenuhi pelaku usaha agar produknya dapat diperdagangkan. Faktor kehalalan dari suatu produk menjadi bagian penting yang tidak dapat dipisahkan dalam penyelenggaraan produksi makanan dan minuman dikarenakan hal tersebut merupakan salah satu perintah agama yang menjadi suatu kewajiban mutlak yang tidak bisa ditinggalkan oleh kaum muslimin. Dengan demikian, informasi tentang kandungan produk makanan serta informasi kehalalan produk menjadi hal yang tidak boleh diabaikan oleh pelaku usaha agar layak didistribusikan kepada masyarakat. Selain perlindungan jaminan produk halal dari pemerintah, dan sertifikasi dari lembaga terkait seperti MUI (Majelis Ulama Indonesia), juga diharapkan adanya peran serta dari masyarakat dalam penyelenggaraan jaminan produk halal di Indonesia dan bagaimana upaya meningkatkan peran masyarakat dalam penyelenggaraan jaminan produk halal.

11.2 Definisi Produk Halal

Produk halal merupakan suatu produk yang telah mendapatkan sertifikasi tingkat kehalalan sesuai ketentuan syariat Islam oleh lembaga resmi pemerintah (Syafriada, 2020). Berdasarkan dari KBBI halal merupakan perkara atau perbuatan yang diperbolehkan dalam Islam, serta tidak mengandung unsur – unsur yang bersifat haram atau tidak sah. Sedangkan haram adalah sesuatu yang berkaitan dengan larangan Allah SWT melalui perintah tegas yang tercantum dalam Al Quran dan apabila terdapat orang yang menantang hal tersebut akan mendapatkan siksaan di akhirat.

Secara produk makanan dan minuman dikatakan halal apabila telah mendapat sertifikasi dari lembaga resmi pemerintah yaitu Majelis Ulama Indonesia. Sertifikasi tersebut dicantumkan dalam produk makanan dan minuman berupa sebuah logo “halal” di kemasan produknya ataupun di restoran atau tempat penjualannya. Untuk melihat keaslian dari logo “ halal “ tersebut apakah benar – benar asli atau hanya tempelan yang bisa dipalsukan, konsumen bisa melakukan cross cek melalui website BPJPH (<https://info.halal.go.id/>). Selain itu tracing produk halal dapat dilakukan melalui website resmi Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) yaitu www.halal.go.id. Konsumen juga bisa menambah informasi serta update data mengenai kehalalan suatu produk dengan mengikuti media sosial resmi dari BPJH yaitu @halal.indonesia (Instagram) dikarenakan BPJPH secara simultan selalu memberikan informasi – informasi terbaru yang diletakkan di media sosial tersebut.



Gambar 11.1. Logo halal terbaru dari Kementerian Agama
(Sumber : Angriyani & Gultom, 2021)



Gambar 11.2. Logo halal versi lama dari Majelis Ulama Indonesia
(Sumber : Angriyani & Gultom, 2021)



Gambar 11.3. Pencantuman Logo Halal Pada Kemasan
(Sumber : Angriyani & Gultom, 2021)



Gambar 11.4. Pencantuman Logo Halal Pada Restoran
(Sumber : Angriyani & Gultom, 2021)

Beberapa kriteria makanan dan minuman halal meliputi 5 kriteria diantaranya wujud dan kandungannya halal, cara mendapatkannya halal, cara memproses dan memasaknya halal, cara penyajiannya halal dan yang terakhir mendapatkan manfaat untuk tubuh ketika mengkonsumsinya.

1. Wujud dan kandungannya halal

Beberapa makanan berdasarkan yang tercantum jelas di Al Quran tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi (diharamkan). Makanan tersebut antara lain makanan yang berasal dari hewan babi, makanan tersebut berasal dari bangkai (sudah dalam keadaan mati), makanan atau minuman yang berasal dari darah, makanan yang berasal dari hewan yang hidup di dua alam, makanan yang disembelih dengan tidak menyebut nama Allah SWT, selain itu juga makanan atau minuman yang memabukan atau menghilangkan kesadaran dan lain sebagainya. Alasan diharamkannya makanan dan minuman tersebut karena dapat membahayakan kesehatan manusia yang mengkonsumsinya. Hal lain yang tadinya halal juga dapat menjadi haram ketika dapat menimbulkan bahaya pada tubuh kita ketika mengkonsumsinya contohnya tahu goreng yang diproses dengan halal, tapi sudah dalam keadaan kotor dan basi, maka tahu tersebut sudah menjadi haram.

2. Cara mendapatkannya halal

Makanan yang diperoleh harus jelas sumber dan cara memperolehnya. Sebagai contoh makanan yang dikonsumsi berasal dari dibeli di warung dengan uang hasil kerja yang benar. Makanan tersebut menjadi haram ketika diperoleh dengan cara tidak benar seperti mencuri, merampok, riba, korupsi, menipu dll. Hal – hal tersebut merupakan bagian dari hal – hal yang diharamkan oleh Allah SWT.

3. Cara memproses dan memasaknya halal

Daging dan karkas yang didapatkan untuk dikonsumsi sebaiknya berasal dari rumah potong hewan yang sudah tersertifikasi halal. Dengan demikian dapat dipastikan kehalalan dalam proses penyembelihan dan pemotongan hewan tersebut. Apabila daging hewan tersebut berasal dari membeli di swalayan, sebaiknya mencari daging yang berlogo halal pada kemasan. Selanjutnya pada proses pemasakan atau pengolahan tidak mencampurkan dengan bahan – bahan yang diharamkan semisal menambahkan wine pada proses pemasakan daging, menggunakan minyak

- babi dalam penumisan makanan, ataupun menggunakan gelatin babi pada pembuatan produk makanan.
4. Cara penyajiannya halal
Penyajian makanan halal seperti dengan menutup makanan dengan tudung saji atau alat lainnya agar tidak dihindari oleh serangga sehingga dapat membahayakan kesehatan. Selain itu juga sebaiknya menggunakan kemasan terstandar untuk makanan yang dijual dalam bentuk kemasan. Nabi Muhammad SAW menjelaskan apabila penggunaan alat makan yang berlapis emas merupakan sesuatu yang diharamkan.
 5. Memberikan manfaat kepada tubuh ketika dikonsumsi
Konsumen yang telah mengkonsumsi produk makanan atau minuman tersebut mendapatkan manfaat kesehatan terhadap tubuhnya. Selain terhindar dari rasa lapar mengkonsumsi makanan juga dapat meningkatkan kualitas kesehatan mereka, menjaga status gizi dan dapat tumbuh dan berkembang dengan baik.

11.3 Jaminan Hukum Produk Halal

Secara umum, jaminan hukum atas penerapan produk halal sudah menjadi tanggung jawab pemerintah yang diwujudkan dengan dikeluarkannya undang – undang untuk pelaksanaan hal tersebut. Undang – undang tersebut antara lain (Syarida, 2020) :

1. Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945
Pada pasal 29 ayat 2 berbunyi "Negara menjamin tiap -tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan beribadat menurut agama kepercayaannya itu.
2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
Pasal 8 ayat (1) huruf h UUPK menyatakan, pelaku usaha dilarang memproduksi dan atau memperdagangkan barang dan atau jasa yang tidak mengikuti ketentuan berproduksi secara halal sebagaimana pernyataan “ halal” yang dicantumkan dalam label. Berdasarkan Pasal 8 ayat (1) huruf h UUPK dapat disimpulkan bahwa, pelaku usaha

dalam memproduksi dan atau memperdagangkan suatu produk halal untuk mengikuti ketentuan memproduksi secara halal dengan mengajukan permohonan sertifikat halal ke lembaga penyelenggara produk halal.

3. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Lembaga penyelenggara produk halal berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 adalah Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Sebelum badan tersebut dibentuk sertifikasi kehalalan suatu produk pangan dilakukan oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat – obatan dan Makanan Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Undang –Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal biasa disebut UUJPH sebagai landasan hukum bagi masyarakat Indonesia untuk mendapatkan perlindungan hukum dan jaminan kehalalan produk bagi konsumen muslim di Indonesia.

4. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksana UUJPH
Sertifikat halal dari lembaga resmi negara BPJPH merupakan syarat mutlak suatu produk dikatakan halal. Sertifikat halal tersebut merupakan jaminan perlindungan hukum kepada konsumen tentang kehalalan suatu produk yang mereka konsumsi. Dalam pemberian sertifikat halal tersebut harus melalui uji Proses Produk Halal. Proses Produk Halal adalah serangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan suatu produk yang mencakup penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan dan penyajian produk.

Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan pelaksana dari UUJPH, Pasal 2 ayat (1) menyatakan, produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Produk yang berasal dari bahan yang diharamkan dikecualikan dari kewajiban bersertifikat halal (ayat 2). Produk yang dimaksud pada ayat (2) wajib diberikan keterangan tidak halal. Selanjutnya ayat (4) menyatakan,

- pelaku usaha wajib mencantumkan keterangan tidak halal pada produk sebagaimana ayat (3).
5. Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal Kewajiban sertifikat halal terhadap suatu produk dilakukan secara bertahap. Tahap pertama sertifikat halal berdasarkan Pasal 31 dimulai dari produk makanan dan minuman dan tahap selanjutnya untuk produk selain dari makanan dan minuman.

11.4 Peran Masyarakat Dalam Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal

Berdasarkan UU No 33 Tahun 2014 tentang produk yang beredar di Indonesia harus melalui proses sertifikasi kehalalan suatu produk terutama bidang makanan dan minuman serta wajib mencantumkan sertifikat halal pada kemasan, dan apabila terdapat produk yang tidak halal, pelaku usaha (produsen) wajib menuliskan keterangan pada produknya, maka diperlukan peran yang besar dari pemerintah, pelaku usaha (produsen) dan masyarakat untuk mewujudkan hal tersebut.

Dibutuhkan kesadaran halal yang tinggi pada masyarakat pada setiap produk makanan dan minuman yang dikonsumsi. Secara umum, sadar berarti adalah paham, mengerti dengan apa yang dilakukan dan berdasarkan akal dan logika yang sehat. Kesadaran halal berarti memahami mengenai hal yang baik atau boleh dikonsumsi dan mengerti tentang apa yang buruk atau tidak boleh dikonsumsi sesuai dengan aturan dalam agama Islam yang ada pada AlQur'an dan Hadits. Peningkatan kesadaran halal tersebut dilakukan dengan berbagai cara antara lain dengan melakukan sosialisasi jaminan produk halal, mengawasi peredaran produk dan produk halal dimasyarakat (Pramintasari & Fatmawati, 2017).

Peran masyarakat dalam bentuk sosialisasi jaminan produk halal dilakukan melalui kegiatan seminar, workshop, lokakarya, diskusi, pendampingan yang dilakukan secara langsung, ataupun dengan menggunakan media cetak dan media elektronik. Kemudian peran masyarakat dalam fungsi pengawasan penyelenggaraan jaminan produk halal dilakukan melalui tahap pengaduan dan

laporan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) apabila menemukan pelanggaran penyelenggaraan jaminan produk halal dengan menyertakan barang bukti maupun fakta di lapangan (Chairunnisyah, 2017).

Masyarakat yang ikut aktif serta berperan dalam kegiatan sosialisasi yang diselenggarakan oleh lembaga BPJPH tentang jaminan produk halal akan diberikan penghargaan berupa sertifikat anugerah halal Indonesia, serta dilakukan penunjukan duta halal sehingga dapat mensosialisasikan kepada lingkungan sekitarnya tentang pentingnya kehalalan suatu produk. Sebagai bentuk hadiah lembaga BPJH juga akan memberikan insentif berupa tunjangan selama duta halal tersebut bekerja (Syarida, 2020).

Demi kelancaran kegiatan pemerintah juga harus berperan aktif dalam pemberian edukasi kepada masyarakat mengenai UU No 33 Tahun 2014 beserta aturan pendukungnya, dengan demikian semakin banyak masyarakat yang terpapar pengetahuan mengenai penyelenggaraan jaminan produk halal. Sosialisasi tersebut dapat meliputi seminar, lokakarya, workshop, diskusi dan peningkatan layanan masyarakat di bidang perlindungan konsumen muslim terhadap produk dan produk halal serta bekerja sama dengan lembaga atau institusi lain yang terkait (seperti LSM konsumen, YLKI, organisasi masyarakat, kementerian terkait dan juga lembaga pendidikan). Sosialisasi dapat dilakukan secara langsung, melalui media elektronik, media cetak dan pada tempat-tempat layanan fasilitas umum yang langsung berhubungan dengan masyarakat (Pramintasari & Fatmawati, 2017).

Masalah yang selalu berperan dalam proses penerapan produk halal dalam masyarakat adalah pengetahuan dan ilmu masyarakat yang masih rendah terkait dengan penyelenggaraan produk halal, sehingga hak yang harusnya mereka terima tidak tersampaikan dengan baik, karena masyarakat cenderung pasif. Masalah ini terlihat jelas di sekitar kita, sebagai contoh pada saat masyarakat melakukan pembelian produk makanan dan minuman, mereka tidak terlalu mempedulikan tingkat kehalalan suatu produk, mereka bahkan lebih cenderung mempertimbangkan harga sebagai alasan utama dalam pembelian produk. Selain itu faktor rasa juga berperan penting sebagai salah satu utama dalam pemilihan produk

makanan, mereka tidak melihat dengan jelas komposisi apa saja yang terkandung dalam produk tersebut, termasuk apakah sudah terdapat logo halal dalam produk kemasan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa masyarakat sendiri kurang peduli dan sedikit mengabaikan akan haknya terutama konsumen muslim untuk mengkonsumsi produk halal, sedangkan sebagai umat Islam yang baik dan benar harus mewajibkan mengonsumsi produk halal sesuai dengan syariat Islam (Syarida, 2020).

Salah satu dampak negatif yang ditimbulkan ketika mengonsumsi produk yang tidak halal adalah dapat membahayakan kesehatan konsumen serta menimbulkan penyakit di kemudian hari. Selain itu perilaku yang tidak sesuai syariat Islam dapat menyebabkan salah satu doa tidak dikabulkan. Pernah terjadi zaman nabi seseorang yang ahli ibadah tapi doanya tidak dikabulkan ternyata dia mengonsumsi produk yang tidak halal (Pramintasari & Fatmawati, 2017).

11.5 Upaya Meningkatkan Peran Serta Masyarakat Dalam Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal

Dalam rangka peningkatan peran masyarakat dalam penyelenggaraan jaminan produk halal, salah satu cara yang dapat dilakukan pemerintah adalah dengan memberikan penghargaan kepada masyarakat yang telah berperan aktif dalam penyelenggaraan jaminan produk halal. Tata cara pemberian penghargaan kepada masyarakat yang melaksanakan perannya tersebut terdapat pada Pasal 151 Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (Angriyani & Gultom, 2021).

Beberapa upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan peran masyarakat dalam penyelenggaraan produk halal adalah pemerintah harus lebih aktif dalam melakukan sosialisasi kepada masyarakat, sehingga mereka mendapat pengetahuan berkaitan penyelenggaraan produk halal. Selain itu pemerintah berperan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terutama konsumen muslim akan haknya sebelum membeli suatu produk untuk meneliti dengan cermat komposisi yang terdapat pada produk dan label halal yang terdapat pada kemasan produk.

Pemerintah Daerah Jawa Barat menjadi salah satu contoh daerah yang sudah berhasil dalam upaya peningkatan peran masyarakat terhadap penyelenggaraan produk halal dengan mendorong kabupaten atau kota dalam mengeluarkan sertifikat halal untuk produk yang dihasilkan oleh Industri kecil dan Menengah (IKM). Pemerintah Daerah Jawa Barat juga telah memberikan sertifikat halal sebanyak 300 secara gratis untuk IKM dari 26 Kabupaten atau Kota di Jawa Barat. Hal tersebut sebagai bentuk edukasi sekaligus kepedulian yang tinggi dari pemerintah Daerah Jawa Barat kepada konsumen muslim agar haknya dalam mengkonsumsi produk makanan sesuai syariat Islam dapat terpenuhi. Pemerintah setempat bahkan telah menanggung segala biaya yang dikeluarkan oleh IKM untuk memperoleh sertifikat halal tersebut (Syafriada, 2020).

Salah satu bentuk kepedulian terhadap penyelenggaraan jaminan produk halal pada produk makanan juga ditunjukkan oleh pelaku usaha yaitu PT Bogasari. Pelaku usaha tersebut telah memfasilitasi 26 IKM binaannya yang tergabung dalam Paguyuban Mie Ayam Tunggal Rasa Garamiro untuk mendapatkan Sertifikat Jaminan Halal (SJH) sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan sertifikat halal dari LPPOM MUI DKI Jakarta. Selain itu PT. Bogasari juga dengan aktif selalu mensosialisasikan pembuatan sertifikat halal pada IKM binaannya serta melakukan pelatihan dan pendampingan untuk pembuatan sertifikat halal. Hal lain yang sering dilakukan oleh PT. Bogasari adalah membantu secara materi dalam proses pengurusan sertifikat halal kepada IKM binaannya yang tidak mampu secara finansial (Pramintasari & Fatmawati, 2017).

Pemerintah juga harus berperan aktif dalam penyosialisasian UU No 33 Tahun 2014 pasal 62 yang berbunyi biaya sertifikat halal untuk pelaku usaha mikro dan kecil dapat difasilitasi oleh pihak lain. Pihak lain tersebut meliputi pemerintah pusat melalui anggaran pendapatan belanja negara, pemerintah daerah melalui anggaran pendapatan belanja daerah, perusahaan (pelaku usaha), lembaga sosial (lembaga konsumen), lembaga keagamaan, asosiasi, komunitas. Dengan demikian, para pelaku usaha IKM tidak merasa keberatan dengan segala proses

pembuatan sertifikat halal dikarenakan akan dibantu pada proses pembiayaannya melalui prosedur yang berlaku. Hanya tinggal pensosialisasian pada masyarakat yang perlu ditingkatkan sehingga masyarakat terutama pelaku IKM mengetahui bahwa ada program tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Angriyani, AM., Gultom, E. 2021. Peran Negara Dalam Memberikan Perlindungan Pada Konsumen Atas Penggunaan Produk Pangan Tidak Berlabel Halal Berdasarkan Undang – Undang Nomor 33 Tahun 2004 Tentang Jaminan Produk Halal. *Widya Yuridika : Jurnal Hukum*, 4(1): 19-26.
- Chairunnisyah, S. 2017. Peran Majelis Ulama Indonesia Dalam Menerbitkan Sertifikat Halal Pada Produk Makanan dan Kosmetik. *Jurnal EduTech*, 3(2): 64-75.
- Pramintasari, TR., Fatmawati, I. 2017. Pengaruh Keyakinan Religius, Peran Sertifikasi Halal, Paparan Informasi dan Alasan Kesehatan Terhadap Kesadaran Masyarakat Pada Produk Makanan Halal. *Jurnal Media Hukum*, 8(1): 1-32.
- Syafrida. 2020. Peran Masyarakat Dalam Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal di Indonesia. *National Journal of Law*, 2(1): 172-187.

BAB 12

TANTANGAN DAN PELUANG DALAM INDUSTRI PANGAN HALAL

Oleh Lutfi Yulmiftiyanto Nurhamzah

12.1 Pendahuluan

Ilmu-ilmu keagamaan dan filosofi kehidupan memiliki pengaruh besar terhadap pola konsumsi makan bagi kelompok masyarakat dengan penganut agama tertentu. Muslim merupakan salah satu agama yang memiliki penganut terbanyak di dunia. Islam memiliki aturan ketat terhadap makanan yang dikonsumsi oleh umatnya, sesuai dengan aturan Al-Quran dan Al-Hadist. Halal yang dalam bahasa Arab berarti “boleh” paling banyak dikaitkan dengan negara-negara Islam, awalnya mengacu pada produk makanan yang diproduksi sesuai dengan Hukum Islam dan tidak mengandung bahan-bahan yang dilarang. Halal juga mengacu pada produk makanan berkualitas tinggi berdasarkan praktik higienis, sanitasi, dan syariat agama.

Industri makanan halal sangat penting bagi umat Islam di seluruh dunia, karena dapat menjamin bahwa makanan yang dikonsumsi sehari-hari sesuai dengan syariah, sehingga industri pangan halal berkembang sangat pesat. Islam menjadi salah satu agama dengan pertumbuhan populasi terbanyak di dunia. Sehingga, potensi pasar makanan halal sangat menjanjikan. Menurut *State of Global Islamic Economy Report* di Tahun 2019, populasi Muslim di dunia akan tumbuh sebesar 35%, dari 1,6 miliar pada tahun 2010 menjadi 2,2 miliar pada tahun 2030. Hal tersebut disambut baik oleh negara-negara non-muslim seperti Australia, Singapura, dan Brazil dimana mereka membuka restoran makanan halal untuk wisatawan muslim mancanegara yang berkunjung.

Indonesia menjadi salah satu negara yang paling gencar untuk meningkatkan industri pangan halal. Namun, keberadaan industri pangan halal belum dikembangkan secara maksimal oleh

pihak yang terkait. Jika mengacu pada beberapa sektor industri halal, Indonesia hanya menempati peringkat ke-5 dalam *Top 10 Islamic Finance*, serta masuk peringkat 5 besar *Muslim friendly travel* dan *Modest Fashion*. Namun, untuk sektor media dan rekreasi serta obat-obatan dan kosmetik Indonesia tidak masuk peringkat 10 besar (Fathoni, 2020).

Tantangan besar bagi Indonesia dalam mengembangkan industri makanan halal. Seluruh elemen baik dari pemerintahan, stakeholder, dan pelaku usaha harus sama-sama memiliki arah yang sama dan konsisten dalam menerapkan sistem jaminan halal. Melimpahnya sumber daya manusia dibarengi dengan menjamurnya industri kecil dan menengah yang terus muncul dan jumlahnya meningkat setiap tahun. Bahkan, variasi produk makanan juga semakin bertambah. Jumlah industri kecil yang muncul tidak dibarengi dengan ilmu pengetahuan ketika memulai usaha, sehingga pekerjaan berat menjadi tanggung jawab pemerintah guna mensosialisasikan penerapan sistem jaminan halal kepada seluruh pelaku usaha industri kecil dan menengah.

Industri pangan halal kini telah menjadi perbincangan di pasar pangan secara global. Meskipun industri makanan halal penting bagi perekonomian negara-negara termasuk Indonesia, namun industri ini menghadapi banyak tantangan. Selain itu, literatur terkait makanan halal masih dalam tahap pengembangan atau belum spesifik. Sehingga, industri pangan halal belum memiliki banyak acuan dalam penerapan sistem jaminan halal. Oleh karena itu, sangat penting sekali untuk mengidentifikasi tantangan yang ada pada industri halal serta peluang yang potensial untuk meningkatkan industri pangan halal.

12.2 Peluang Industri Pangan Halal di Indonesia

Indonesia merupakan negara dengan mayoritas muslim. Sudah seharusnya kebutuhan konsumsi pangan halal menjadi hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Perhatian yang dimaksud yaitu dengan menyediakan dan memberikan jaminan atas produk pangan halal yang dikonsumsi sesuai dengan ketentuan syariah Islam. Produk pangan halal di Indonesia penggunaannya akan terus meningkat dari tahun ke tahun. Rata-rata pertumbuhan konsumsi

produk halal yaitu 5,3%. Konsumsi produk pangan halal di Indonesia diprediksi akan meningkat mencapai 330,5 miliar US Dollar dibandingkan pada tahun 2017 sebanyak 200 miliar US Dollar (Razali, Syahputra and Ulfah, 2021). Peluang industri produk halal dapat dimanfaatkan oleh pelaku usaha guna meningkatkan omset penjualan. Beberapa peluang industri pangan halal yang dapat diterapkan di Indonesia yaitu pemanfaatan *e-commerce* sebagai toko penjualan, wisata kuliner halal, pengembangan aplikasi deteksi pangan halal, dan sistem rantai pasok pangan halal di Indonesia.

12.2.1 Pengembangan E-Commerce Produk Pangan Halal

Indonesia merupakan pasar *e-commerce* yang sangat potensial. Hal ini akan semakin memudahkan masyarakat untuk mengakses pangan yang di jual dari berbagai macam daerah di Indonesia. Kemudahan ini dapat mendorong peningkatan konsumsi pangan halal. Apalagi, *e-commerce* dapat diakses oleh seluruh kalangan masyarakat. Selain wujud produk pangan, nilai hingga kadar halal menjadi sesuatu yang diperhatikan oleh konsumen untuk membeli produk. Misalnya, maraknya produk kosmetik halal yang akhir-akhir ini sedang ramai diperbincangkan (Safira, Sholikhah and Rahmanto, 2019).

Permintaan barang konsumtif dalam bentuk pangan sangat tinggi di Indonesia. Bahkan untuk sekadar membeli makan, konsumen dapat menggunakan jasa ojek online untuk mengantarkan makanan. Penggunaan *e-commerce* merupakan cara termudah bagi masyarakat untuk melakukan transaksi jual beli. Pelaku UMKM merupakan pihak yang sangat diuntungkan, karena tidak membutuhkan tempat yang luas untuk berjualan, serta tidak mengeluarkan biaya untuk sewa. Berdasarkan kategori tingkat penetrasi belanja online, Indonesia masuk dalam lima besar peringkat dunia (BPS, 2017).

Telah diketahui, beberapa pelaku usaha pangan halal sedang mengembangkan teknologi untuk pemasaran pangan halal. Beberapa *marketplace* yang telah dikembangkan ialah *Haladeen* yang diciptakan oleh negara Singapura. Keberadaan *marketplace* tersebut tentunya dapat menjadi contoh untuk mengembangkan potensi industri pangan halal di Indonesia. Oleh karenanya, inovasi

teknologi perlu digalakkan oleh pelaku usaha untuk mengenalkan dan memasarkan produk pangan halal yang dimiliki. Serta dapat memperkenalkan produk pangan halal di kancah dunia pangan halal global.

12.2.2 Wisata Kuliner Halal

Indonesia menjadi satu diantara beberapa negara muslim yang mempunyai destinasi wisata yang sangat beragam. Lokasi wisata yang ditemui di Indonesia diantaranya wisata alam seperti air terjun, pemandian air hangat, laut, pemandangan pegunungan serta destinasi wisata alam lain. Adapula destinasi wisata buatan seperti taman rekreasi, pasar tradisional, serta yang sedang ramai diberbagai macam daerah adalah wisata kuliner baik di waktu *weekend* maupun di hari-hari tertentu. Untuk itu, destinasi wisata tersebut sudah selayaknya menerapkan atau menyediakan makanan halal bagi pengunjung. Apalagi, mayoritas warga negara Indonesia mengonsumsi makanan halal.

Makanan menjadi salah satu aspek penting yang mempengaruhi kepuasan pengunjung terhadap suatu destinasi, karena makanan yang enak dapat memuaskan psikologis manusia disamping destinasi wisata yang mereka rasakan dari segi indera penglihatan. Pengeluaran untuk makanan merupakan item utama dalam anggaran wisata, dan merupakan salah satu pendapatan utama bagi pengelola wisata. Masakan lokal khas suatu daerah memberikan pengalaman yang berbeda bagi wisatawan, sehingga makanan lokal dapat dijadikan sebagai hal pembeda dengan lokasi wisata yang lain.

Secara historis, fasilitas dan pelayanan yang sering dan mudah untuk dikunjungi oleh wisatawan Muslim akan mendorong pengelola wisata menyediakan makanan halal dan bahkan ketersediaan makanan halal lebih banyak dibandingkan makanan yang tidak sesuai syariah agama Islam. Pilihan yang relevan dan banyak dicari menyebabkan beberapa fasilitas penginapan juga menyediakan makanan halal. Sehingga, wisata kuliner di Indonesia sangat menjanjikan untuk dikembangkan. Untuk itu perlu percepatan pemerintah dalam mensertifikasi industri makanan menjadi halal, supaya wisatawan muslim lebih yakin dalam

membeli atau mengonsumsi makanan di lokasi wisata (Battour and Ismail, 2016).

Umat Islam dianjurkan oleh agamanya untuk melakukan perjalanan. Bepergian dalam Islam tidak hanya terbatas pada haji atau umrah saja, ziarah ke kota Mekkah. Bepergian juga dianjurkan dalam Islam untuk memenuhi tujuan lain seperti rekreasi, sosialisasi, peningkatan kesejahteraan, mencari dan mempelajari ilmu serta mengapresiasi keagungan ciptaan Tuhan. Hal inilah yang menjadi dasar umat Islam banyak berkunjung ke tempat wisata. Inilah alasan mengapa pengembangan produk dan upaya pemasaran dirancang dan diarahkan kepada wisatawan umat Islam berbeda dari bentuk pariwisata lainnya. Hal ini didasarkan pada nilai-nilai dan ajaran Islam (Mohsin, Ramli and Alkhulayfi, 2016).

Untuk memperkuat wisata kuliner halal, pengelola perlu memperhatikan empat hal. Pertama, kategori fasilitas mengacu pada bangunan dan penggunaan lahan yang berhubungan dengan penyiapan, produksi, dan distribusi pangan. Kedua, kategori kegiatan melibatkan lokasi konsumsi makanan seperti makan di restoran, tempat penyediaan makanan, dan pelatihan kelas memasak. Ketiga, even makanan yang ada di wisata kuliner, meliputi *food show* dan *food festival*. Terakhir, kategori organisasi atau sumber daya manusia yang berperan. Kemudian, produk makanan yang dijual harus mendukung pengembangan wisata pasar kuliner. Kategori tersebut mencakup sistem sertifikasi, sistem penjaminan mutu dan asosiasi wisata kuliner (Horng and Tsai, 2012).

12.2.3 Pengembangan Aplikasi Deteksi Halal Pada Makanan

Konsumen maupun produsen makanan halal akan mendapatkan kenyamanan dan kemudahan dari perkembangan teknologi. Mesin pendeteksi pangan halal merupakan mesin yang elastis atau mudah digunakan dan dimanfaatkan oleh hampir semua kalangan untuk mendeteksi pangan halal. Aplikasi ini memudahkan pengguna untuk mendeteksi bahan baku, bahan penolong, serta bahan tambahan pangan. Aplikasi ini juga sangat efisien dari segi *memory* penyimpanan, karena tidak memerlukan tempat yang luas. Beberapa manfaat yang diperoleh dari aplikasi pendeteksi halal

yaitu makanan halal mudah dipesan, dapat melakukan perubahan harga dan pembaruan menu, daya saing meningkat, serta penjualan dipermudah (Zahrah and Fawaid, 2019).

Alat pendeteksi produk halal dapat mempermudah konsumen dalam memilih produk pangan halal. Pertama, konsumen dapat mengetahui dan mendeteksi apakah makanan yang akan dibeli terbuat dari najis atau tidak (*halal test*). Alat tersebut dapat mendeteksi dengan cara memunculkan garis dua pada alat yang menunjukkan bahwa makanan yang akan dikonsumsi mengandung najis, jika muncul garis satu maka produk tersebut halal. Alat ini juga dapat mendeteksi makanan dengan berbagai macam bentuk dan ukuran. Alat pendeteksi ini berupa android yang dapat digunakan oleh semua kalangan (Zhang and Von Dran, 2001).

Aplikasi pendeteksi halal yang sudah dikembangkan oleh beberapa pihak diantaranya: (1) *Halal quest*, aplikasi ini dapat mengetahui tempat makan yang halal dan menelusuri tempat ibadah, serta dapat memberikan pertanyaan terkait bahan-bahan produk, sertifikat halal produk dan sebagainya. Aplikasi ini merupakan salah satu aplikasi yang sudah diterapkan di Indonesia (Zahrah and Fawaid, 2019). (2) *Zahibah*, salah satu aplikasi pendeteksi makanan halal yang berasal dari Amerika Serikat. Aplikasi ini mampu mendeteksi toko, restoran, dan pasar halal. (3) *Crave halal*, aplikasi ini dapat mendeteksi lebih dari 1000 toko makanan halal yang ada di Kanada dan Amerika Serikat. (4) *Halal advisor*, Aplikasi milik Australia yang mampu menelusuri kurang lebih 2000 restoran halal yang ada di Australia, serta memiliki fitur layanan pesan antar. (5) *Halal spot*, Aplikasi buatan Inggris yang dapat memudahkan seseorang dalam pencarian cafe, restoran, dan tempat makanan halal yang lain. (6) Aplikasi halal MUI juga memiliki kualitas yang baik dalam menelusuri makanan halal yang beredar di Indonesia (Giyanti and Suparti, 2018).

Penggunaan aplikasi pendeteksi halal sudah semestinya disosialisasikan dan diterapkan dengan baik oleh pelaku usaha baik yang skala kecil, menengah, hingga skala besar. Hal tersebut guna mendukung tercapainya seluruh produk makanan di Indonesia bersertifikat halal. Sistemnya yang mudah serta tidak mengeluarkan biaya yang banyak untuk mengoperasionalkan aplikasi. Seharusnya

aplikasi pendeteksi halal dapat dimanfaatkan oleh produsen maupun konsumen produk pangan halal.

12.2.4 Sistem Rantai Pasok Produk Halal

Penerapan rantai pasok pangan halal diperlukan untuk menjamin kehalalan suatu makanan. Rantai pasok halal adalah suatu sistem yang wajib diterapkan ke dalam produksi pangan halal. Kualitas bahan baku merupakan langkah pertama dalam penerapan rantai pasok halal. Rantai pasok halal sendiri menjadi bisnis baru yang muncul dan menarik perhatian global. Tidak hanya menarik para praktisi industri makanan untuk mempraktikkan dan menganut konsep halal, namun sektor lain seperti akademisi dan peneliti dari institusi pendidikan tinggi juga perlu mengetahui dan memahami rantai pasokan halal. Aktivitas penggudangan, *sourcing*, transportasi, penanganan dan pengiriman adalah rangkaian penerapan rantai pasok halal (Peristiwo, 2019).

Rantai pasok pangan konvensional yang diadopsi oleh sistem rantai pasok halal tentunya harus sesuai prinsip Islam. Artinya, pangan yang diolah mulai dari pasca panen hingga distribusi harus menerapkan prinsip kehalalan yang sesuai syariah Islam. Industri pangan halal dapat dikatakan berhasil jika telah menerapkan sistem jaminan halal pada sistem rantai pasok makanan. Produk aman, tidak berbahaya, serta menyehatkan bagi konsumen merupakan syarat mutlak yang harus dipenuhi produsen. Syarat tersebut yang pada akhirnya dapat menciptakan produk halal dan harus diterapkan secara berkelanjutan. (Khattak *et al.*, 2011).

Pengangkutan halal adalah cara yang dapat menjamin barang halal dan non halal terpisah secara fisik selama pengangkutan. Hal ini untuk menghindari kemungkinan kontaminasi silang antara barang halal dan non halal. Dengan demikian, dengan mengadopsi halal dalam konteks logistik, produk halal harus dipastikan kehalalannya selama dan di seluruh aktivitas logistik. Manajemen rantai pasokan halal memastikan jaminan bahan halal dari awal (asal) hingga ke konsumen. Artinya logistik halal berperan penting dalam manajemen rantai pasokan halal dalam menghubungkan pemasok dengan konsumen akhir sehingga tercipta jaringan pasokan halal. Penerapan rantai pasok halal

bahkan menjadi biaya operasional tambahan bagi konsumen. Artinya, konsumen Muslim bersedia membayar biaya logistik halal untuk memastikan pangan yang dikonsumsi sesuai syariah Islam. Hal ini menunjukkan bahwa kebijakan logistik halal khususnya terkait rantai pasok halal harus dipatuhi agar akses umat Islam terhadap produk halal dapat terjamin (Tieman, van der Vorst and Ghazali, 2012).

Proyek industri dan penelitian studi kasus diperlukan untuk menguji berbagai langkah kolaborasi pada rantai pasokan halal dan memberikan solusi praktis bagi industri halal untuk mengoptimalkan rantai pasokan halal. Hal ini untuk mendukung pengembangan rantai pasokan yang lebih mampu memenuhi beragam kebutuhan pasar Muslim dan untuk memenuhi standar halal. Pemberdayaan konsumen melalui pemanfaatan teknologi informasi yang kuat di segala bidang kehidupan akan berujung pada munculnya barang dan jasa secara ekonomi serta pengetahuan yang unggul.

Maka dalam hal ini, untuk mendorong dan memfasilitasi penerapan rantai pasok halal di Indonesia, diperlukan peran yang kuat dari pemerintah Indonesia. Manajemen operasional dalam penerapan rantai pasok halal yang meliputi pusat-pusat logistik perlu disiapkan. Seperti gudang bandara penerbangan, jasa logistik barang via darat, gudang pelabuhan, dan lain sebagainya. Untuk itu, untuk pengembangan rantai pasok halal yang baik dan keberlanjutan, pelaku usaha industri pangan halal dan penyedia rantai pasokan halal memerlukan wawasan yang lebih mendalam tentang sikap dan perilaku konsumen halal (Al-Ansi, Olya and Han, 2019).

12.3 Tantangan Industri Pangan Halal

Indonesia di tahun yang akan mendatang dapat menjadi negara yang menjadi pusat destinasi produk pangan halal dunia. Jika dilihat dari potensi sumber daya alam dan sumber daya manusia, Indonesia tidak diragukan lagi akan menjadi pusat perdagangan produk pangan halal. Namun pada masa sekarang peluang tersebut masih belum digarap serius oleh pihak yang berwenang. Adanya keberagaman budaya atau suku membuat Indonesia memiliki

keyakinan dalam mengonsumsi suatu makanan. Hal ini berimbas pada budaya pola makan yang didominasi oleh suku tertentu. Pada akhirnya, makanan halal akan mudah terabaikan karena prinsip kebudayaan lebih melekat pada konsumen akhir (Halawa, 2018). Industri pangan halal di Indonesia masih dapat dikatakan jalan di tempat. Hal ini disebabkan karena dunia pangan halal kurang dianggap serius oleh produsen makanan. Hal ini karena kebiasaan makanan di Indonesia yang cenderung sesuai selera tanpa memperhatikan syariaah agama.

Paradigma masyarakat yang cenderung lebih mementingkan makanan enak dan sesuai selera. Hal ini menyebabkan kurangnya atensi pelaku usaha untuk menerapkan hingga mendapatkan sertifikat halal produk pangan. Kesadaran akan pentingnya penerapan sistem jaminan halal sangat dibutuhkan guna menciptakan produk pangan yang sesuai syariat agama Islam. Beberapa tantangan yang dihadapi produsen di Indonesia diantaranya: kemampuan penerapan sistem jaminan produk halal, peningkatan penerapan jaminan produk halal dengan perkembangan teknologi internet, rantai pasok halal yang terjamin.

12.3.1 Kepastian Penerapan Sistem Jaminan Produk Halal

Undang-Undang yang ditetapkan tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah memberikan dampak yang nyata terhadap kebijakan produk pangan halal di Indonesia. Regulasi tersebut memuat banyak peraturan yang kompleks dan tentunya harus dipatuhi oleh seluruh produsen halal jika ingin membuat produk olahan pangan halal. Beberapa peraturan dan kebijakan lain juga telah dibuat untuk mengembangkan potensi produk pangan halal di Indonesia. Upaya baik yang telah dilakukan oleh pemerintah tersebut tidak dibarengi dengan adanya implementasi nyata oleh pelaku usaha. Sehingga, kebijakan yang dibuat seolah tidak ada maknanya di mata pelaku usaha. Adanya pengawasan yang lebih ketat serta bantuan dalam bentuk finansial dapat dilakukan pemerintah guna mendorong pelaku usaha betul-betul menerapkan sistem jaminan halal khususnya bagi industri kecil. Berdasarkan pasal 65 UU JPH Nomor 33 Tahun 2014, waktu 2 tahun dari tahun 2016 merupakan target pemerintah untuk menyelesaikan masalah

pelaksanaan terkait penerapan sistem halal. Namun, di sisi lain pelaku usaha belum sepenuhnya memahami mengenai penerapan sistem jaminan halal.

Pemerintah dituntut untuk secepatnya menerapkan UU Penjaminan Produk halal, namun kebijakan yang dirumuskan harus dilakukan secara hati-hati. Sehingga, implementasi dari Undang-Undang JPH dapat dilakukan oleh pelaku usaha secara efektif dan tepat sasaran. Di samping itu, implementasi UU JPH mempunyai beberapa tantangan ke depan, yaitu: Seluruh proses sertifikasi berada di tangan BPJH, hal ini merupakan sebuah tantangan lembaga untuk mengembangkan sistem yang mudah diterapkan masyarakat, dapat dipercaya, akuntabel, serta tidak membutuhkan proses sertifikasi yang rumit. Sehingga, kebijakan yang dibuat akan mudah dipahami dan diimplementasikan masyarakat secara baik (Faidah, 2017). Kedua, standar dan kebijakan yang dibuat atas kolaborasi BPJH dan BSN (Badan Standardisasi Nasional) diharapkan mampu menghilangkan sentimen pelaku usaha di setiap daerah di Indonesia. Sebab, keberadaan kantor LPH di berbagai daerah cenderung akan menunjukkan perbedaan dan keragaman produk pangan masing-masing wilayah.

12.3.2 Teknologi Untuk Jaminan Pangan Halal

Di era modern sekarang ini, dampak perkembangan teknologi memiliki peran penting terhadap dunia industri pangan halal. Kebutuhan akan metode yang cepat dan andal untuk mendeteksi pangan halal semakin meningkat seiring dengan permintaan konsumen terhadap produk pangan yang aman dan terhindar dari praktik penipuan. Melalui pesatnya perkembangan bioteknologi, beberapa metode telah dikembangkan untuk mendeteksi komponen non-halal dalam produk pangan. Teknik konvensional seperti metode fisika-kimia dan elektroforesis digunakan dalam memverifikasi status halal suatu produk makanan. Teknik konvensional cenderung memiliki biaya rendah dan mudah digunakan. Namun, keterbatasan penggunaan seperti rumit dan waktu persiapan sampel yang lama. Untuk itu perlu adanya pengembangan alat analisis yang lebih efektif serta memiliki akurasi yang tinggi.

Metode-metode analisis makanan halal telah dikembangkan diberbagai negara di dunia. Alat analisis yang memiliki metode canggih dan akurasi yang tinggi telah dibuat seperti kromatografi, spektroskopi, dan *immunoassay*. *Polymerase Chain Reaction* (PCR) merupakan metode analisis pangan halal yang saat ini sedang banyak digunakan di Indonesia. Alat ini memiliki metode analisis berbasis DNA. Di Indonesia, alat ini merupakan alat yang menjanjikan dan paling efektif untuk deteksi kehalalan produk pangan. Penggunaan alat analisis portabel yang dikenal sebagai biosensor DNA juga merupakan alat yang telah dikembangkan di negara maju Eropa untuk deteksi halal di industri pangan. (Lessy *et al*, 2021). Akan tetapi, di Indonesia ketersediaan alat PCR masih terbatas dan biaya analisisnya sangat mahal. Sehingga, analisis tersebut lebih banyak digunakan oleh industri besar untuk deteksi kehalalan produk. Untuk itu, pemerintah perlu mengadakan inovasi alat deteksi halal yang mudah, murah, akurasi tinggi, serta dari segi biaya analisis dapat dijangkau oleh pelaku usaha industri kecil.

12.3.3 Kepastian Penerapan Sistem Rantai Pasok Produk Halal

Selama ini pandangan konsumen terhadap produk halal hanya pada label halal. Namun, yang perlu diperhatikan konsumen secara luas adalah seluruh tahapan proses pengolahan produk makanan hingga ke konsumen akhir. Secara sederhana, tahap pasca panen, pengolahan bahan baku, hingga distribusi makanan halal ke masyarakat luas merupakan bentuk penerapan sistem logistik produk halal. Untuk itu, sudah semestinya sistem ini menjadi perhatian penting bagi pelaku usaha dan pemerintah yang berwenang terhadap penerapan sistem rantai pasok halal pada industri pengolahan pangan halal.

Terdapat empat poin penting dalam penerapan sistem rantai pasok produk halal. *Pertama* adalah pemasok bahan baku, dimana pemasok wajib menerapkan sistem pendinginan bahan baku. Pendinginan bahan baku menjadi kunci untuk mempertahankan kesegaran bahan baku, sehingga produsen dapat menghasilkan mutu produk yang bagus. Sistem pendinginan diantaranya proses pra-pendinginan, yaitu proses perisapan bahan baku harus terhindar dari bahan haram sebelum masuk ke proses pendinginan. Sistem

penggudangan dingin juga harus dapat memastikan bahwa bahan baku yang disimpan dalam gudang terhindar dari bahan haram, atau tidak berada dalam satu tempat dengan bahan baku haram.

Kedua adalah produsen, dimana produsen bertanggung jawab terhadap rangkaian proses produksi makanan mulai dari persiapan pengolahan, pengemasan, pelabelan, sertifikasi halal, dan penyimpanan dingin produk pangan. Setiap tahapan proses tersebut harus menjamin bahwa produk yang dihasilkan merupakan produk yang layak mendapatkan sertifikat halal. *Ketiga* adalah proses distribusi, proses distribusi melibatkan alat transportasi dan tempat penyimpanan. Keberadaan alat transportasi seperti truk, kontainer, dan cargo dapat menjadi penentu kehalalan produk. Alat transportasi tersebut harus terhindar dari bahan haram selama proses distribusi dari produsen ke konsumen. Tempat penyimpanan seperti lemari pendingin juga harus dipastikan terhindar dari bahan haram. *Keempat* adalah lokasi pelanggan membeli produk, tempat tersebut dapat berupa gerai makanan dan swalayan. Apalagi, di swalayan besar perlu sistem manajemen tata produk pangan yang baik, supaya terbebas dari cemaran bahan penyebab haram.

Indonesia masih berfokus pada penyediaan peralatan, lokasi, serta proses produksi sistem pasok halal. Hal ini menyebabkan Indonesia sedikit tertinggal oleh beberapa negara yang telah mengembangkan sistem rantai pasok yang mumpuni dalam mengembangkan produk halal. Pada akhirnya, sistem logistik merupakan ujung tombak terakhir dalam penerapan sistem produk halal, karena merupakan tahapan akhir dari segala proses produksi makanan. Jika sudah menerapkan sistem ini dengan baik dan sesuai syariah agama, maka Indonesia sudah semakin dekat sebagai negara pusat produk pangan halal dunia (Peristiwo, 2019).

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Ansi, A., Olya, H. G. T. and Han, H. 2019. 'Effect of general risk on trust, satisfaction, and recommendation intention for halal food', *International Journal of Hospitality Management*, 83, pp. 210–219. doi: 10.1016/j.ijhm.2018.10.017.
- Battour, M. and Ismail, M. N. 2016. 'Halal tourism: Concepts, practises, challenges and future', *Tourism Management Perspectives*, 19, pp. 150–154. doi: 10.1016/j.tmp.2015.12.008.
- Badan Pusat Statistik. 2017. Laporan Pendapatan Nasional Indonesia 2012-2016.
- Faidah, M. (2017) 'Sertifikasi Halal di Indonesia: Dari Civil Society Menuju Relasi Kuasa Antara Negara dan Agama', *ISLAMICA: Jurnal Studi Keislaman*, 11(2), pp. 449–476.
- Fathoni, M. A. (2020) 'Potret Industri Halal Indonesia: Peluang dan Tantangan', *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 6(3), p. 428. doi: 10.29040/jiei.v6i3.1146.
- Giyanti, I. and Suparti, E. (2018) 'Penilaian Kualitas Aplikasi Halal Mui Dengan Webqual 4.0 Dan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Penggunaan', *Jurnal Teknik Industri*, 13(2), p. 91. doi: 10.14710/jati.13.2.91-98.
- Halawa, A. (2018) 'Acculturation of Halal Food to Chinese Food Culture through the Ancient Silk Acculturation of Halal Food to Chinese Food Culture through the Ancient Silk Road and Hui Minority Nationality', *International Journal of Humanities and Cultural Studies*, 4(4), pp. 85–107.
- Hornig, J. S. and Tsai, C. T. S. (2012) 'Culinary tourism strategic development: An Asia-Pacific perspective', *International Journal of Tourism Research*, 14(1), pp. 40–55. doi: 10.1002/jtr.834.
- Khattak, J. Z. K. et al. (2011) 'Concept of Halal food and biotechnology', *Advance Journal of Food Science and Technology*, 3(5), pp. 385–389.
- Lessy, N. S. et al. (2021) 'Deteksi Molekuler Cemaran Daging Babi Pada Produk Bakso Sapi di Kota Kebumen', *AL-KAUNIYAH: Jurnal Biologi*, 14(2), pp. 275–281.

- Mohsin, A., Ramli, N. and Alkhulayfi, B. A. (2016) 'Halal tourism: Emerging opportunities', *Tourism Management Perspectives*, 19(2015), pp. 137–143. doi: 10.1016/j.tmp.2015.12.010.
- Peristiwo, H. (2019) 'Indonesian Halal Food Industry: Development, Opportunities and Challenges on Halal Supply Chains', *Journal of Islamic Studies and Humanities*, 4(2), pp. 218–245. doi: 10.21580/jish.42.5228.
- Razali, R., Syahputra, A. and Ulfah, A. K. (2021) 'Industri Halal di Aceh: Strategi dan Perkembangan', *Jurnal Al_Qardh*, 6(1), pp. 18–19. Available at: <https://e-journal.iain-palangkaraya.ac.id/index.php/qardh/article/view/2733>.
- Safira, R. E., Sholikhah, W. and Rahmanto, D. N. A. (2019) 'Promosi Daerah Dan E – Marketing Pariwisata Halal Terhadap Keputusan Berkunjung Wisatawan Di Yogyakarta', *ISLAMICONOMIC: Jurnal Ekonomi Islam*, 10(1), pp. 59–78. doi: 10.32678/ijeiv10i1.155.
- State of Global Islamic Economy Report. (2019). State of Global Islamic Economy Report 2019/20. New York: Thomson Reuters.
- Tieman, M., van der Vorst, J. G. A. J. and Ghazali, M. C. (2012) 'Principles in halal supply chain management', *Journal of Islamic Marketing*, 3(3), pp. 217–243. doi: 10.1108/17590831211259727.
- Zahrah, A. and Fawaid, A. (2019) 'Halal Food di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek dan Tantangan', *Hayula: Indonesian Journal of Multidisciplinary Islamic Studies*, 3(2), pp. 121–138. doi: 10.21009/hayula.003.2.01.
- Zhang, P. and Von Dran, G. M. (2001) 'User expectations and rankings of quality factors in different Web site domains', *International Journal of Electronic Commerce*, 6(2), pp. 9–33. doi: 10.1080/10864415.2001.11044237.

BIODATA PENULIS



Muhammad Nuzul Azhim Ash Siddiq, S.Gz., M.Si.

Dosen Gizi, Universitas Mulawarman

Penulis lahir di Palembang, Sumatera Selatan tanggal 7 Februari 1996. Penulis merupakan dosen tetap keilmuan gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Mulawarman Kalimantan Timur. Penulis menyelesaikan Pendidikan S1 Ilmu Gizi di Institut Pertanian Bogor (2016) dan kemudian melanjutkan Pendidikan S2 Ilmu Gizi di Institut Pertanian Bogor dan lulus pada tahun 2018.

Penulis pernah mengikuti beberapa kegiatan nasional seperti Studi Status Gizi Indonesia (2021) oleh Kementerian Kesehatan RI sebagai Penanggung Jawab Teknis pada Kabupaten Belitung Timur dan Maluku Tengah. Penulis juga menjadi Tim Pakar Ahli Gizi pada Audit Kasus Stunting BKKBN Kab. Mahakam Ulu, Kalimantan Timur (2022). Penulis pernah menjadi Relawan Ahli Gizi RSDC Wisma Atlet Kemayoran Jakarta (2020-2021) dan pernah bekerja sebagai Supervisor lapangan dalam penelitian yang dilakukan oleh HNRC (*Human Nutrition Research Center*) IMERI FK-UI (2019-2020).

Email Penulis: mnuzulazhim@gmail.com

BIODATA PENULIS



Khartini Kaluku, S.Gz., M.Kes.

Dosen Program Studi Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku

Penulis lahir di Ambon pada tanggal 21 April 1983 dari pasangan Bapak Djamad Kaluku dan Ibu Wa Ning Emy sebagai anak kedua dari 4 bersaudara. Ketertarikan penulis terhadap ilmu gizi dimulai pada tahun 2001 silam, sejak menempuh Pendidikan Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Maluku. Penulis kemudian melanjutkan studi ke Perguruan Tinggi menyelesaikan S1 Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat pada tahun 2012 dan S2 Gizi Masyarakat pada tahun 2018 di Universitas Hasanuddin.

Penulis aktif sebagai pengajar di Poltekkes Kemenkes Maluku sejak tahun 2006, Pengurus Persatuan Ahli Gizi Indonesia DPD Maluku dan pengurus Yayasan Makanan Dan Minuman Indonesia (YAMMI) hingga sekarang.

Penulis berharap tulisan ini menjadi berkah menebar ilmu dan kebaikan.

Email Penulis: khartinikaluku@poltekkes-maluku.ac.id

BIODATA PENULIS



Irlina Raswanti Irawan, SKM, M. Epid.

Peneliti Gizi

Pusat Riset Kesehatan Masyarakat dan Gizi,
Badan Riset dan Inovasi Nasional.

Lahir di Bandung, Jawa Barat tahun 1977. Menyelesaikan pendidikan D3 dari Akademi Gizi Bandung kemudian melanjutkan pendidikan S1 Epidemiologi dan S2 Epidemiologi Klinik di Universitas Indonesia. Sejak tahun 2000, Irlina bekerja di Badan Litbang Kesehatan tepatnya di Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi dan Makanan hingga tahun 2011, kemudian karena terjadi restrukturisasi berpindah menjadi peneliti di Pusat Teknologi Terapan Kesehatan dan Epidemiologi Klinik hingga tahun 2016 berpindah lagi ke Pusat Penelitian dan Pengembangan Upaya Kesehatan Masyarakat hingga awal 2022 dan saat ini berdiskusi di Pusat Riset Kesehatan Masyarakat dan Gizi, Badan Riset dan Inovasi Nasional.

BIODATA PENULIS



Dr. Nikmah Utami Dewi, S.KM., M.Sc.

Dosen Program Studi Gizi

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Tadulako

Penulis lahir di Jayapura tanggal 16 November 1984. Penulis adalah dosen tetap pada Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Tadulako serta merupakan Ketua Umum DPD PERGIZI PANGAN Sulawesi Tengah periode 2023-2028. Menyelesaikan pendidikan S1 pada Jurusan Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga di Surabaya kemudian melanjutkan S2 pada program M.Sc Nutrition and Health di Wageningen University and Research, Wageningen, The Netherlands. Pendidikan S3 ditempuh pada Program Ilmu Gizi IPB University, Bogor. Penulis merupakan penyelia halal dan telah mempublikasikan tulisannya artikel ilmiahnya pada berbagai jurnal bereputasi (<https://scholar.google.co.id/citations?user=RRMoAmEAAAAJ&hl=en>).

BIODATA PENULIS



Mufti Ghaffar, S.Pd., M.Si.

Dosen Program Studi Gizi

Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi

Penulis lahir di Sukabumi tanggal 4 Agustus 1992. Penulis adalah dosen tetap pada Program Studi Pendidikan Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi. Menyelesaikan pendidikan S1 pada Program Studi Pendidikan dan Teknologi Agroindustri Universitas Pendidikan Indonesia pada tahun 2015 dan melanjutkan S2 pada Program Studi Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor pada tahun 2020.

BIODATA PENULIS



Windy Rizkaprilisa, S.T., M. Sc

Dosen Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Nasional Karangturi

Penulis lahir di Padang tanggal 20 April 1993. Penulis adalah dosen tetap pada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Nasional Karangturi. Menyelesaikan pendidikan S1 pada Jurusan Teknologi Bioproses di Universitas Indonesia pada tahun 2011-2015 dan melanjutkan S2 pada Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan di Universitas Gadjah Mada pada tahun 2017-2019. Bidang keahlian saya yaitu protein, enzim dan pangan fungsional.

BIODATA PENULIS



Gustira Endah Aprianti, S.TP., M.Si.

Dosen Program Studi Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi dan Bisnis Universitas Bakti Tunas Husada

Gustira Endah Aprianti, STP., MSi lahir di Jakarta pada tahun 1993. Saat ini berprofesi sebagai dosen di Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi dan Bisnis, Universitas Bakti Tunas Husada. Penulis menyelesaikan pendidikan S-1 pada tahun 2016 di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Jenderal Soedirman dan menyelesaikan pendidikan S-2 pada tahun 2020 di Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. Aktif sebagai anggota Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Memiliki kompetensi sebagai penyelia halal. Riset dan studi yang ditekuni yaitu pada bidang Rekayasa Proses Pangan dan Produksi Pangan Halal. Email penulis: gustira@universitas-bth.ac.id.

BIODATA PENULIS



Chaidir Masyhuri Majiding, S.Gz., M.Si.

Dosen Bidang Ilmu Gizi Universitas Mulawarman

Dilahirkan pada tanggal 10 Juli 1994 di Kabupaten Soppeng, Sulawesi Selatan. Penulis mengawali pendidikan S1 pada Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin (UNHAS), lulus pada tahun 2016. Setahun kemudian pada tahun 2017, Penulis melanjutkan pendidikan S2 pada Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor (IPB), lulus pada tahun 2020. Sejak menempuh kuliah S1 dan S2, Penulis aktif mengikuti beberapa pelatihan-pelatihan hingga proyek penelitian terkait bidang keilmuan Penulis. Karir Penulis sebagai seorang Dosen baru diawali sejak tahun 2022. Penulis telah mendedikasikan diri mengabdikan untuk melaksanakan Tri Dharma Perguruan tinggi di unit kerja Penulis yaitu di Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Mulawarman, sebagai Dosen Tetap PNS bidang keilmuan Gizi. Sampai detik ini, Penulis yang baru meniti karir sebagai seorang tenaga pendidik terus berusaha untuk mengembangkan diri khususnya meningkatkan kompetensi diri salah satunya mulai aktif menulis buku sebagai bentuk kontribusi Penulis dalam menyebarkan ilmu gizi kepada masyarakat Indonesia.

Email Penulis: chaidirmd@fkm.unmul.ac.id

BIODATA PENULIS



Fahrul Rozi, S.Gz., M.Si.
Dosen Universitas Mulawarman

Penulis lahir pada tanggal 13 Desember 1994 di Desa Tanah Merah, Kabupaten Batu Bara, Sumatera Utara. Penulis menyelesaikan pendidikan sarjana pada tahun 2016 dari Institut Pertanian Bogor (IPB) dan menyelesaikan pendidikan magister (S2) di tempat yang sama. Fokus bidang keilmuan Penulis adalah di bidang pangan dan gizi, terutama gizi klinis yang berhubungan dengan penyakit infeksi dan degeneratif. Saat ini Penulis merupakan dosen tetap di Fakultas Farmasi, Universitas Mulawarman sejak awal tahun 2022. Penulis memiliki pengalaman dalam melakukan beberapa proyek penelitian di bidang pangan dan gizi. Salah satu proyek terbesar Penulis adalah melakukan penelitian yang didanai oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tentang pengembangan produk pangan lokal dan mengintervensikannya kepada ibu hamil kurang energi kronis (KEK) pada tahun 2018-2019.

Email Penulis: rozifahrul1312@gmail.com.

BIODATA PENULIS



Fitriani Umar, SKM., M.Kes.

Dosen Program Studi Gizi

Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Parepare

Penulis lahir di Palopo tanggal 31 Januari 1987. Penulis adalah dosen tetap pada Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Parepare. Menyelesaikan pendidikan S1 pada Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin (FKM UNHAS) Konsentrasi Gizi Kesmas tahun 2009 dan melanjutkan S2 di Gizi Kesmas di Program Pascasarjana FKM UNHAS. Penulis aktif melakukan penelitian dan publikasi. Beberapa judul buku yang pernah ditulis antara lain Penerapan Gizi Seimbang di Masa Pandemi Covid-19 (*Book Chapter*), Inisiasi Menyusu Dini (IMD) dan Kelangsungan ASI Anak Usia di Bawah Dua Tahun, Gizi dan Imunitas (*Book Chapter*), Problem dan Kedaruratan Stunting, Covid-19 dan Psikososial Masyarakat di Masa Pandemi.

BIODATA PENULIS



Karera Aryatika, S.Gz., M. Gizi.

Dosen Program Studi S1 Farmasi Klinis
Fakultas Farmasi Universitas Mulawarman

Penulis lahir di Trenggalek tanggal 15 April 1992. Penulis adalah dosen tetap pada Program Studi S1 Farmasi Klinis Fakultas Farmasi, Universitas Mulawarman. Menyelesaikan pendidikan S1 pada Ilmu Gizi dari Institut Pertanian Bogor (IPB) dan melanjutkan S2 pada Ilmu Gizi dari Universitas Indonesia (UI). Penulis menekuni bidang Gizi Klinis dan Gizi Masyarakat.

Penulis pernah mengikuti *4TH USIM International Health E-Conference 2020 (Ihec 2020) In Conjunction With The 3rd International Conference On Medicine And Health Sciences* di Kuala Lumpur, Malaysia tahun 2021 dan *International Symposium on Food and Nutrition Committee* sebagai presentan artikel terbaik pada tahun 2018. Buku Internasional penulis yang sudah terbit berjudul *Sustainable Diets for All "Indonesia's triple burden of malnutrition" a call for urgent policy change* tahun 2019. Penulis juga menerbitkan salah satu chapter dalam buku Ilmu Gizi dan Pangan, buku Asuhan Gizi Olahraga, Buku Bahan Makanan Bersumber Kacang – Kacangan, Buku Gizi Mutakhir, Buku Isu dan Kontroversi Gizi, Buku Gizi Kerja pada tahun 2023.

BIODATA PENULIS



Lutfi Yulmiftiyanto Nurhamzah, S.Pi., M.Si.

Dosen Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Siliwangi

Penulis lahir di Banjarnegara Jawa Tengah, tanggal 13 Juli 1996. Penulis merupakan dosen tetap di Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Siliwangi. Penulis meraih gelar sarjana/ S1 pada Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Diponegoro dan meraih gelar magister/S2 pada Jurusan Ilmu Pangan Institut Pertanian Bogor. Penulis menekuni bidang Menulis Pengembangan Pangan Fungsional. Penulis juga merupakan dosen pengampu mata kuliah Pangan Halal. Penulis secara *continue* menulis karya ilmiah baik yang dipublikasikan secara nasional maupun Internasional di bidang ilmu pangan khususnya pada bidang pengembangan pangan fungsional dan system jaminan produk pangan halal.