

Urgensi Halal Knowledge dan Kasus Faktual Kontaminasi Produk Haram di Masyarakat

Muhammad Nusran

E-mail: muhammad.nusran@umi.ac.id

Jurusan Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri Universitas Muslim Indonesia;
Kepala Laboratorium Riset Teknik Industri FTI UMI, Penggiat Halal

PENDAHULUAN

Halal itu adalah sesuatu yang dibolehkan yang telah terurai keharamannya dan yang diizinkan oleh syariat agama. Haram adalah sesuatu yang dilarang oleh agama untuk mengerjakannya dengan larangan secara tegas, sehingga dikenakan sanksi oleh Allah Subhanaw wataa'la di akhirat atau sanksi di dunia bagi orang melanggarnya. (Al-Qardhawi, 1997).

Islam sebagai Dien (agama) bagi Nabi Muhammad Shallahu alaihi wasallam dan umat-Nya yang mengatur kehidupan mulai dari zaman Nabi Muhammad sampai akhir zaman. Aturan Islam mencakup segala aspek kehidupan manusia, baik kehidupan duniawi maupun kehidupan ukhrawi. Aturan dalam Islam bertujuan untuk kemaslahatan semua manusia. Allah yang berwenang membuat hukum untuk diterapkan dalam kehidupan manusia. Karenanya, hanya Allah yang Maha mengetahui segala sesuatu baik yang berwujud maupun yang belum berwujud, bahkan Allah yang lebih mengetahui kemaslahatan manusia dari manusia itu sendiri. (Bandu, et al., 2013)

Salah satu dasar yang telah diletakkan oleh Islam bahwa segala sesuatu yang ada di atas bumi ini adalah mubah yang artinya bisa dimakan atau diminum tidak ada larangan kecuali terdapat dalil yang shahih dan jelas tentang keharamannya. Al-Qardhawi berkata

bahwa dasar pertama yang ditetapkan Islam adalah bahwa asal sesuatu yang diciptakan Allah yaitu halal dan mubah. Tidak ada satupun yang haram, kecuali karena ada nash yang sah dan tegas dari syariat (yang berwenang membuat hukum itu sendiri, yaitu Allah dan Rasul) yang mengharamkannya. Ulama-ulama Islam mendasarkan ketetapanannya, bahwa segala sesuatu asalnya mubah, (Bandu et al, 2013) dengan dalil ayat-ayat al-Quran antara lain pada QS.2:29.

KAJIAN HALAL

Dalam kajian Halal tentang sejumlah produk yang terkontaminasi barang yang najis dan haram. Dari data faktual diseperti produk di masyarakat dapat ditelusuri dengan seksama seperti (Nusran, 2013), 1. Air Mineral yang beredar di masyarakat dengan filter dari karbon aktif yang terbuat dari tulang babi (tidak mempunyai sertifikat Halal) 2. Kasus penyembelihan ayam di RPA (Rumah Potong Ayam) 3. Kasus RPH (Rumah potong Hewan) 4. Restoran yang belum tersertifikasi Halal (adanya pencampuran pengolahan antara produk halal dan produk non Halal) 5. Kasus Oplosan daging potong seperti daging sapi yg di oplos/di campur dengan daging celeng (Babi) 6. Kasus produk bakso yang di campur dengan non daging sapi atau ayam (seperti dicampur dengan daging babi, daging kucing bahkan daging tikus) 7. Souvenir dari tulang yang disinyalir dari tulang babi, 8. Produk kulit dari hewan babi seperti ikat pinggang kulit, sepatu kulit, dompet kulit, baju kulit, dan juga produk krupuk dari kulit 9. Produk yang halal tapi di campur dengan khamar atau di awetkan dengan boraks, atau bahan pengawet lainnya dengan kadar di atas ambang batas 10. Beredarnya produk-produk hasil dari rekayasa genetik yang sangat tipis pengetahuan kita untuk

mendeteksinya 11. Untuk Produk-produk obat-obatan juga masih sangat sedikit yang bersertifikat Halal (oleh MUI masih mentoleransi sampai 2% kandungan alkohol) 12. Produk-produk kosmetik juga sudah merambah di masyarakat, bahkan banyak terbuat dari bahan plasenta untuk mengahluskan kulit dan oleh MUI hal ini sudah diharamkan

SOLUSI DARI KASUS

Sejumlah kasus tersebut sepertinya akan terus berlangsung dengan pengawasan yang kurang ketat. Maka seharusnya pemerintah dengan kewenangan yang kuat dengan Undang-Undang tentang JPH (Jaminan Produk Halal) No. 33 tahun 2014 sudah harus bertindak tegas, diawali dengan melakukan edukasi dan sosialisasi ke masyarakat dan juga kepada para produsen yang menjadi sasaran dari kampanye tersebut. Kesadaran halal ini sangat penting agar masyarakat mengetahui karakteristik produk yang haram dan tidak boleh dikonsumsi, terkhusus dengan produk kemasan dari luar negeri.

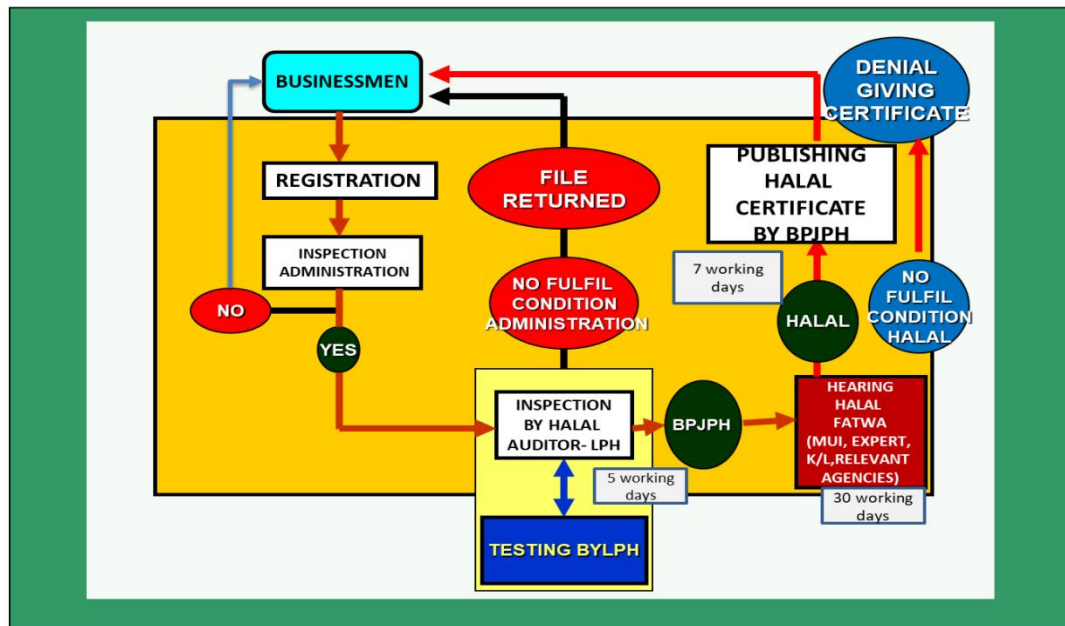
Sementara itu, Kesadaran halal harus ditindak lanjuti dengan mengetahui prosedur Sertifikasi halal oleh para produsen.

Tata Cara Sertifikasi Halal Yang dimaksud Sertifikat Halal adalah suatu fatwa tertulis dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syariat Islam. Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mendapatkan izin pencantuman Label Halal pada kemasan produk dari instansi pemerintah yang berwenang sesuai dengan UU JPH adalah BPJPH yaitu Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal. Pengadaan Sertifikasi Halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya sebenarnya bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga

dapat menentramkan batin konsumen muslim. Namun ketidaktahuan seringkali membuat minimnya perusahaan memiliki kesadaran untuk mendaftarkan diri guna memperoleh sertifikat halal. Dewasa ini, Jaminan Halal dari Produsen masa berlaku Sertifikat Halal adalah 4 tahun. Ini berlaku sejak tahun 2019 yang masa berlakunya selama 4 tahun. Sertifikasi halal telah di bawah kewenangan kementerian Agama RI cq BPJPH tersebut untuk menjaga konsistensi produksi produsen selama berlakunya sertifikat. Sedangkan untuk daging yang diekspor Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan. Untuk memperoleh sertifikat halal, BPJPH memberikan ketentuan bagi perusahaan sebagai berikut: a). Sebelum produsen mengajukan sertifikat halal terlebih dahulu harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal. b). Penjelasan rinci tentang Sistem Jaminan Halal dapat merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LPPOM-MUI, untuk saat ini masih dalam tahap penyesuaian dengan pihak BPJPH. c). Berkewajiban mengangkat secara resmi seorang atau tim Auditor Halal Internal (AHI) yang bertanggungjawab dalam menjamin pelaksanaan produksi halal. d). Berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya.

Membuat laporan berkala setiap 6 bulan tentang pelaksanaan Sistem Jaminan Halal. Prosedur Sertifikasi Halal seperti pada gambar berikut: 1. Bagi Industri Pengolahan: a. Produsen harus mendaftarkan seluruh produk yang diproduksi di lokasi yang sama dan/atau yang memiliki merek/brand yang sama. b. Produsen harus mendaftarkan seluruh lokasi produksi termasuk maklon dan pabrik pengemasan. c. Ketentuan untuk tempat maklon harus dilakukan di perusahaan yang sudah mempunyai produk bersertifikat halal atau yang

bersedia disertifikasi halal. 2. Bagi Restoran dan Katering: a. Restoran dan katering harus mendaftarkan seluruh menu yang dijual termasuk produk-produk titipan, kue ulang tahun serta menu musiman. b. Restoran dan katering harus mendaftarkan seluruh gerai, dapur serta gudang.



Gambar 1: Prosedur Sertifikasi Halal

3. Bagi Rumah Potong Hewan: a. Produsen harus mendaftarkan seluruh tempat penyembelihan yang berada dalam satu perusahaan yang sama. b. Setelah penggolongan berdasarkan kategori usaha, beberapa hal yang harus dilakukan perusahaan pemohon yakni Setiap produsen yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal bagi produknya, harus mengisi Borang yang telah disediakan. Borang tersebut berisi informasi tentang data perusahaan, jenis dan nama produk serta bahan-bahan yang digunakan Borang yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan ke sekretariat untuk diperiksa

kelengkapannya, dan bila belum memadai perusahaan harus melengkapi sesuai dengan ketentuan. Pihak BPJPH akan memberitahukan perusahaan mengenai jadwal audit. Tim Auditor akan melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen dan pada saat audit, perusahaan harus dalam keadaan memproduksi produk yang disertifikasi. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium (bila diperlukan) dievaluasi dalam Rapat Auditor. Hasil audit yang belum memenuhi persyaratan diberitahukan kepada perusahaan melalui audit memorandum. Jika telah memenuhi persyaratan, auditor akan membuat laporan hasil audit guna diajukan pada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya. Laporan hasil audit disampaikan dalam Sidang Komisi Fatwa MUI pada waktu yang telah ditentukan. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan, dan hasilnya akan disampaikan kepada produsen pemohon sertifikasi halal. Sertifikat Halal dikeluarkan oleh BPJPH setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI. Sertifikat Halal berlaku selama 4 (empat) tahun sejak tanggal penetapan fatwa. Tiga bulan sebelum masa berlaku Sertifikat Halal berakhir, produsen harus mengajukan perpanjangan sertifikat halal sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan. Kemudian dilakukanlah tata cara pemeriksaan (Audit) mulai dari manajemen, bahan-bahan baku, dll. Pemeriksaan (audit) produk halal mencakup: 1. Manajemen produsen dalam menjamin kehalalan produk (Sistem Jaminan Halal). 2. Pemeriksaan dokumen-dokumen spesifikasi yang menjelaskan asal-usul bahan, komposisi dan proses pembuatannya dan/atau sertifikat halal pendukungnya, dokumen pengadaan dan penyimpanan bahan, formula produksi serta dokumen pelaksanaan produksi halal secara keseluruhan. 3. Observasi lapangan yang mencakup proses produksi secara keseluruhan.

mulai dari penerimaan bahan, produksi, pengemasan dan penggudangan serta penyajian untuk restoran/catering/outlet. 4. Keabsahan dokumen dan kesesuaian secara fisik untuk setiap bahan harus terpenuhi. Pengambilan contoh dilakukan untuk bahan yang dinilai perlu.

Sistem Pengawasan Sertifikat Halal: 1. Perusahaan wajib mengimplementasikan Sistem Jaminan Halal sepanjang berlakunya Sertifikat Halal. 2. Perusahaan berkewajiban menyerahkan laporan audit internal setiap 6 (enam) bulan sekali setelah terbitnya Sertifikat Halal. 3. Perubahan bahan, proses produksi dan lainnya perusahaan wajib melaporkan dan mendapat izin dari BPJPH.

Prosedur Perpanjangan Sertifikat Halal: 1. Produsen harus mendaftar kembali dan mengisi borang yang disediakan. 2. Pengisian borang disesuaikan dengan perkembangan terakhir produk. 3. Produsen berkewajiban melengkapi kembali daftar bahan baku, matrik produk versus bahan serta spesifikasi, sertifikat halal dan bagan alir proses terbaru. 4. Prosedur pemeriksaan dilakukan seperti pada pendaftaran produk baru. 5. Perusahaan harus sudah mempunyai manual Sistem Jaminan Halal sesuai dengan ketentuan prosedur sertifikasi halal di atas. Mengingat pentingnya jaminan halal tersebut bagi konsumen maka tiap perusahaan makanan, obat dan kosmetik dianjurkan untuk memperoleh sertifikat halal.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

1. Bahwa masyarakat hendaknya memiliki “Halal knowledge” (pengetahuan Halal) yang memadai untuk terhindar dari sejumlah produk yang ternyata terkontaminasi dengan barang haram

2. Studi di lapangan menunjukkan masih sangat banyaknya produk yang tidak jelas status kehalalannya, khususnya produk kemasan dari luar negeri
3. Untuk meminimalisir produk dengan kontaminasi haram, maka Pemerintah melalui Departemen Agama (BPJPH) untuk segera melakukan tindakan pengamanan dan pengawasan di pasar tempat beredar produk tersebut
4. Perlunya kesadaran halal bagi segenap masyarakat dan khususnya para produsen untuk segera melakukan sertifikasi halal bagi produk-produk yang akan di jual di pasaran.
5. Dengan adanya Undang-undang Jaminan Produk Halal yang telah berlaku, maka hendaknya Pemerintah konsisten untuk menjalankan amanah Undang-undang JPH bahwa semua produk yang beredar dan diperjual-belikan di wilayah RI, harus memiliki Sertifikat Halal

DAFTAR PUSTAKA

- Bandu, et al., 2013. Halal-Haram Product in Islamic Perspective. 1st International Conference on Halal, issues and Policies. Halal centre of Universitas Muslim Indonesia, Makassar
- M Nusran, (2015). The Policy Model Of Halal Certification Using Simulation Approach Of System Dynamics. Thesis PhD in Asia e University, Kuala Lumpur, Malaysia
- Nusran, Muhammad, Gunawan, M Razak, S Numba, IS Wekke (2018). Halal Awareness on the Socialization of Halal Certification, IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 175 (1), 012217
- Nusran, Muhammad, et al (2015). Produk Halal dengan Simulasi Sistem Dinamik Untuk Meningkatkan Jumlah Produk bersertifikat Halal, Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri III. ISBN :978-602-14822-2-3, p. 426 - 430
- Nusran, Muhammad, et al (2016). Studi Pengembangan Produk Ayam Potong sebagai Produk Jaminan Halal Yang beredar di Makassar. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri IV. ISBN : 978-602-60451-0-2

- Nusran, Muhammad, et al (2018). Policy of Halal Broilers Product Using Approach of System Dynamics IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 175 (1), 012017
- Nusran, Muhammad (2019) Manajemen Penyembelihan Sistem Halal Produk Ayam Potong (Book) Nas Media Pustaka 1, 210 halaman
- Nusran, Muhammad, et al (2019). Management of Supply Chain Process for Meat Products Indonesian Journal of Halal Research 1 (1), 18-25