



Urgensi Pangan halal & Prosedur sertifikasi halal

Sulistyo Prabowo

Ketua ULS Halal Center Universitas Mulawarman

**Webinar Jurusan THP Faperta
Unmul, 12 Agustus 2020**

- 
- **Filosofi Halal**
 - **Teknologi Pangan Halal**
 - **Regulasi Halal**
 - **Prosedur sertifikasi Halal**



Halal





Halal & Haram



- Konsep yang paling mendasar dalam Islam
- halal selalu dikaitkan dengan makanan yang diperbolehkan dalam Islam.
- Padahal mencakup makna yang luas: tingkah laku, tindakan, perkataan, sikap, pakaian, kosmetika, obat-obatan, pangan dan minuman, dsb



Agama & Makanan

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia

"Foodways are perhaps at their most complex when they become involved in religion" (Anderson, 2005)



- Tidak makan daging dan turunannya (diganti kedele & turunannya)
- Lacto-ovo-vegetarian diet (susu, produk susu & telur diperbolehkan)
- Alcohol sangat tidak dianjurkan
- Larangan pangan yang “bau” : berbagai jenis bawang, bawang perai dll.

Dugan, B. (1994). Religion & Food Service. *The Cornell H.R.A. Quarterly*. Cornell University

- Daging, ikan, telur, bawang, jamur atau sayur umbi dilarang
- Beberapa Brahmana makan daging tapi bukan sapi
- Dianjurkan air murni dan juice buah
- Alkohol sangat dilarang



- Perlu penyiapan dan penyajian yang ketat
- Seseorang hanya dapat makan makanan yang disiapkan oleh kasta yang sama
- Dapur dibelakang rumah atau terpisah untuk mencegah dilihat atau disentuh kasta lain

Dugan, B. (1994). Religion & Food Service. *The Cornell H.R.A. Quarterly*. Cornell University

A photograph of a group of Jewish men in prayer. They are wearing white prayer shawls (tallitot) and kippot (skullcaps). The scene is set against a bright sunset sky with a large, glowing sun. The men are looking down, some holding prayer books. The overall atmosphere is solemn and focused.

- **Kosher:**

- Hewan yang diperbolehkan
- Larangan darah
- Larangan mencampur susu dan daging

Dugan, B. (1994). Religion & Food Service. *The Cornell H.R.A. Quarterly*. Cornell University



ENTERING

ENTERING KOSHER SERVERY

DOORS ALARMED
EMERGENCY EXIT ONLY
DO NOT USE

DOORS ALARMED
EMERGENCY EXIT ONLY
DO NOT USE

KEEP

AN UNIK

AN UNIK

kosher utensils
separate from non-kosher food
except for Saturday
the proper place
cream on meat
available
YOU
on meat trays are

kosher utensils
separate from non-kosher food
except for Saturday
the proper place
cream on meat
available
YOU
on meat trays are

Jalan hidup Islami merupakan sebuah sistem wahyu dari Allah yang memuat prinsip-prinsip dan kode etik untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari.



- Kitab yang tidak ada keraguan padanya
- Petunjuk untuk taqwa
- Iman kepada yang ghaib
- Mendirikan sholat
- Menafkahkan sebahagian rezeki
- Iman kepada kitab-kitab Allah
- Yakin akhirat



Bagaimana seorang Muslim bertindak?

- Semua aktivitas dinilai ibadah
“Dan tidak aku ciptakan jin dan manusia kecuali untuk beribadah kepadaKu” (Adh-Dhariyaat: 56)
- Makan harus berdasarkan pada aturan Allah SWT
 - “maka hendaknya manusia memperhatikan apa yang dia makan” (QS Abasa:24)
 - *“Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezkikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadanya” (Al-Maaidah: 88)*

Mengapa Islam memperhatikan secara khusus ttg makanan?

Dosa pertama yang dibuat manusia (bujukan syaitan) berkaitan dengan makanan

“Dan Kami berfirman, “ Wahai Adam! Tinggallah kamu dan istrimu di surga dan makanlah dengan nikmat (berbagai makanan) yang ada di sana sesukamu. (Tetapi) janganlah kamu dekati pohon ini, nanti kamu termasuk orang-orang yang zalim.” Al Baqarah: 35

“Lalu keduanya **memakannya**, sehingga tampaklah oleh keduanya aurat mereka dan mulailah keduanya menutupinya dengan daun-daun surga, dan telah durhakalah Adam kepada Tuhannya, dan sesatlah dia.” Thaahaa: 121




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

Kesempurnaan agama seseorang ditentukan oleh makanannya



Diharamkan **bagimu memakan** bangkai, darah, daging babi dan daging hewan yang disembelih bukan atas nama Allah, yang tercekik, **yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk dan yang diterkam binatang buas, kecuali yang sempat kamu sembelih. Dan diharamkan pula yang disembelih untuk berhala. Dan diharamkan pula mengundi nasib dengan anak panah karena itu suatu perbuatan fasik; Pada hari ini orang-orang kafir telah putus asa untuk mengalahkan agamamu, sebab itu janganlah kamu takut kepada mereka, tapi takutlah kepadaKu. Pada hari ini telah Aku sempurnakan untukmu agamamu, dan telah Aku cukupkan nikmatKu bagimu, dan telah Aku ridhai Islam sebagai agamamu. Tetapi barang siapa terpaksa karena lapar bukan karena ingin berbuat dosa, maka sungguh Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang (Al Maidah:3)**

Beberapa hadits perlunya makanan halal...



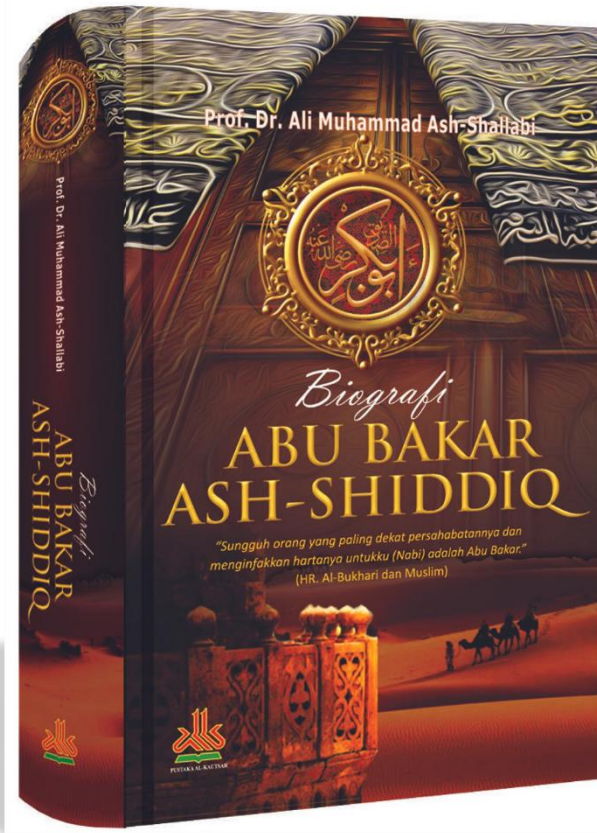
Sa'ad bin Abu Waqqash berdiri kemudian berkata: “Ya Rasulullah, doakan aku agar aku senantiasa menjadi orang yang dikabulkan do'anya oleh Allah”. Maka Rasulullah Shallallahu 'alaihi wa sallam bersabda: “Wahai Sa'ad perbaikilah makananmu (makanlah yang halal) niscaya engkau akan menjadi orang yang selalu dikabulkan do'anya. Demi (Allah) Yang jiwaku berada di tanganNya, sungguh jika ada seseorang yang memasukkan makanan haram ke dalam perutnya, maka tidak akan diterima amal-amalnya selama empat puluh hari, dan seorang hamba yang dagingnya tumbuh dari hasil menipu dan riba maka neraka lebih layak baginya”.



Doa tertolak

*“Wahai sekalian manusia, sesungguhnya Allah itu Maha Baik dan tidak menerima kecuali yang baik. Sesungguhnya Allah Ta’ala memerintahkan kaum mukminin dengan perintah yang juga Dia tujukan kepada para rasul, “Hai rasul-rasul, makanlah dari makanan yang baik-baik, dan kerjakanlah amal yang saleh. Sesungguhnya Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan.” dan Dia juga berfirman, “Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kamu menyembah.” Kemudian beliau menyebutkan seseorang yang letih dalam perjalanannya, rambutnya berantakan, dan kakinya berpasir, seraya dia menengadahkan kedua tanganya ke langit dan berkata, “Wahai Rabbku, wahai Rabbku.” **Padahal makanannya haram, minumannya haram, pakaiannya haram, dan dia diberi makan dari yang haram, maka bagaimana mungkin doanya akan dikabulkan.**”*

(HR. Muslim)

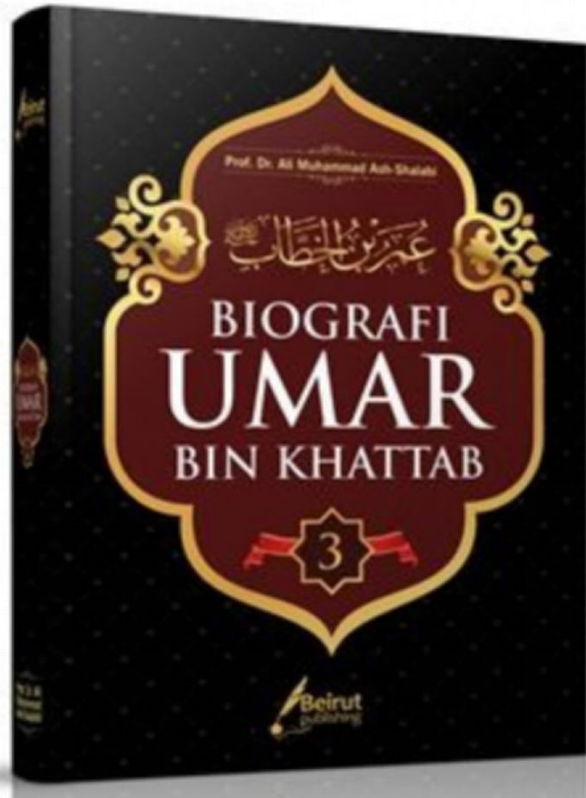


Mencari yang halal itu wajib atas setiap muslim

- (H.R. At-Thabrani dari Anas bin Malik r.a.)

Sesungguhnya setiap daging yang tumbuh berkembang dari rezeki yang haram, pasti neraka lebih layak baginya

- (H.R. At-Turmudzi dari Ka'ab bin 'Ujrah r.a.)



Barang siapa membeli pakaian seharga sepuluh dirham, sedangkan padanya terdapat satu dirham yang haram, maka Allah tidak akan menerima shalatnya selama dia mengenakan baju tersebut.

- (HR. Ahmad dari Ibnu Umar r.a.)



INDSPORT

NEWS | SEPAKOLA • SPORTANIMAT • INDEPTH | OLSMOTIS • MULTISPORT • E-SPORT | AJUMAL & JASAMEN • LAINNYA • INDEX

TAG #RISA TRANSFER #LIGA EUROPA #LIGA CHAMPIONS #LIGA GOLOS #LIGA ITALIA #LIGA SPANYOL #BOLA INTERNASIONAL #LIGA INDONESIA

#BOLA INTERNASIONAL 169.5K

6 Pemain Muslim di Eropa yang Menolak Minuman Beralkohol

Kami, 2 April 2020 15:37 WIB
Editor: Yohana Ikhla

BERITA TERPOPULER

- SEWEL 10 AGUSTUS 2020 19:16 WIB
Manchester United Bidik Douglas Costa, AC Milan Keinginan Berkah Malindiyah
- SEWEL 11 AGUSTUS 2020 09:08 WIB
Hasil Pertandingan Liga Europa Man United vs Copenhagen: Berkat Penalti Bruno Fernandes
- SEWEL 10 AGUSTUS 2020 19:02 WIB
Henggang ke Juventus, Ini 5 Calon Pengganti Toni Kroos di Real Madrid
- SEWEL 10 AGUSTUS 2020 19:02 WIB
Tampil Gemilang di Mar, Tampan Gelandang Braisl Incaran Inter Milan

INDOSPORT.COM - Kurang lebih hampir tiga tahun yang lalu atau tepatnya di tahun 2017, striker **Hot Sport** [Potensi Patrick de Paula, Gelandang Braisl Incaran Inter Milan](#)

Lozoda **Dreams** **SHARE KISAH/SOSOK INPIRATIF #BeGood** **DI SINI!**

ACADEMY **WOMEN MEN PARENTING FASHION HIJAB CULINARY TRAVEL HAIR BEAUTY NEWS MORE**

Tiga Pemain Muslim Bayern Munchen Tolak Pegang Bir

Supporter: Sandy Mahasutra
Sabtu, 2 September 2016 13:14

GRATIS! **GRATIS!**

Penggemar Bayern Munchen Melakukan Pemertanian Untuk Iklan Bir Paulaner (AFP)

Farik Riberly dan dua rekannya kompak tidak mau menyentuh bir apabila menenggaknya. Mereka hanya tersenyum ketika teman-temannya berpose sambil mengangkat segelas bir untuk pemertanian iklan bir.

Dream - Ada pemandangan menarik ketika pasukan Bayern Munchen melakukan pemertanian untuk iklan bir Paulaner di Murnach, Jerman, akhir pekan lalu.

Semua pemain dan sang pelatih, Pep Guardiola, mengingkan baju kemeja kotak-kotak.



**“MUHAMMAD ALI” THE ONLY STAR
NOT WRITTEN ON HOLLYWOOD FLOOR
FOR RESPECT OF MUHAMMAD (PBUH)**



Teknologi Pangan Halal

Bahan haram



Li dzati:

- haram karena benda/zatnya



Li sababi:

- haram karena cara / proses mendapatkan
- “Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu...” (Q.S. An Nisa' [4]: 29)

- bangkai,
 - darah,
- daging babi
- daging hewan yang disembelih bukan atas nama Allah,
 - yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk dan yang diterkam binatang buas,
- yang disembelih untuk berhala.

(Al Maidah:3)

*Haram
li dzati*



PIG 05049

E.1

CHRISTIE MEINDERSTMA



SKIN

30



CHEESECAKE

1278

FAT

30



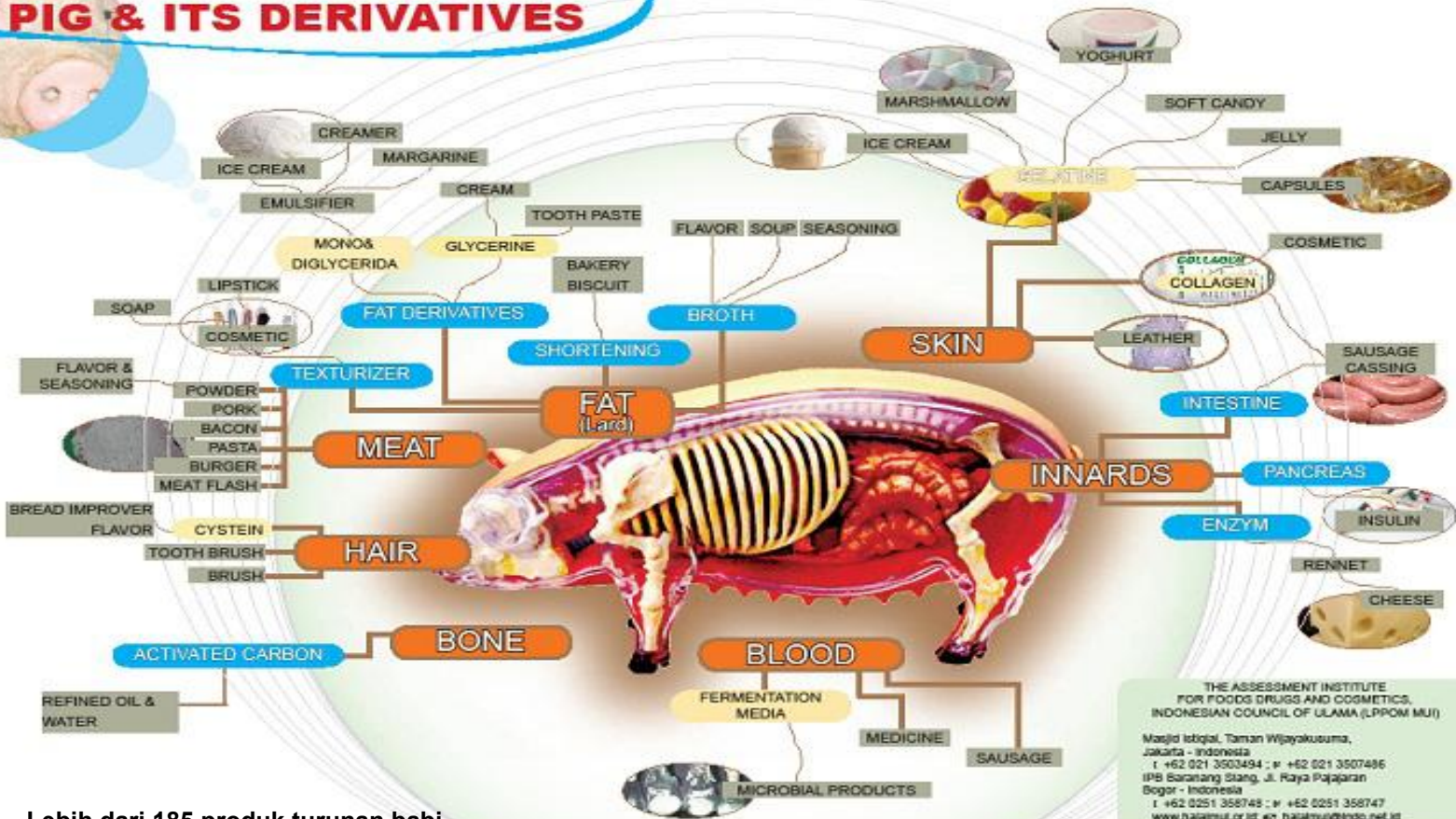
SOAP

1279



Christien Meinderstma

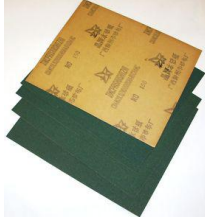
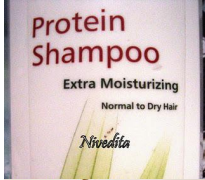
PIG & ITS DERIVATIVES



Lebih dari 185 produk turunan babi

THE ASSESSMENT INSTITUTE FOR FOODS DRUGS AND COSMETICS, INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA (LPPOM MUI)

Manjil Istiglal, Taman Wijayakusuma, Jakarta - Indonesia
 t +62 021 3503494 ; f +62 021 3507486
 IPB Baranang Stang, Jl. Raya Pajajaran Bogor - Indonesia
 t +62 0251 358748 ; f +62 0251 358747
 www.halalmu.or.id, @ halalmu@indoo.net.id



www.gelita.com/applications

Choose language: English 4

Home | News | Press | Links | Contact

GELITA
Improving Quality of Life

GELITA AG

Applications

- ▶ Food
- ▶ Pharmaceuticals
- ▶ Photo
- ▶ Technology
- ▶ Health & Nutrition
- ▶ Pet Food

Solutions and Products

Corporate Social Responsibility

Service

Procurement

Careers at GELITA

Fairs


GELITA Wiki

If you have any questions...

lications

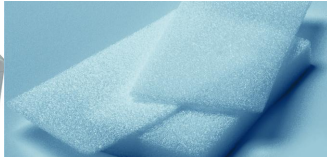
n_0.jpg

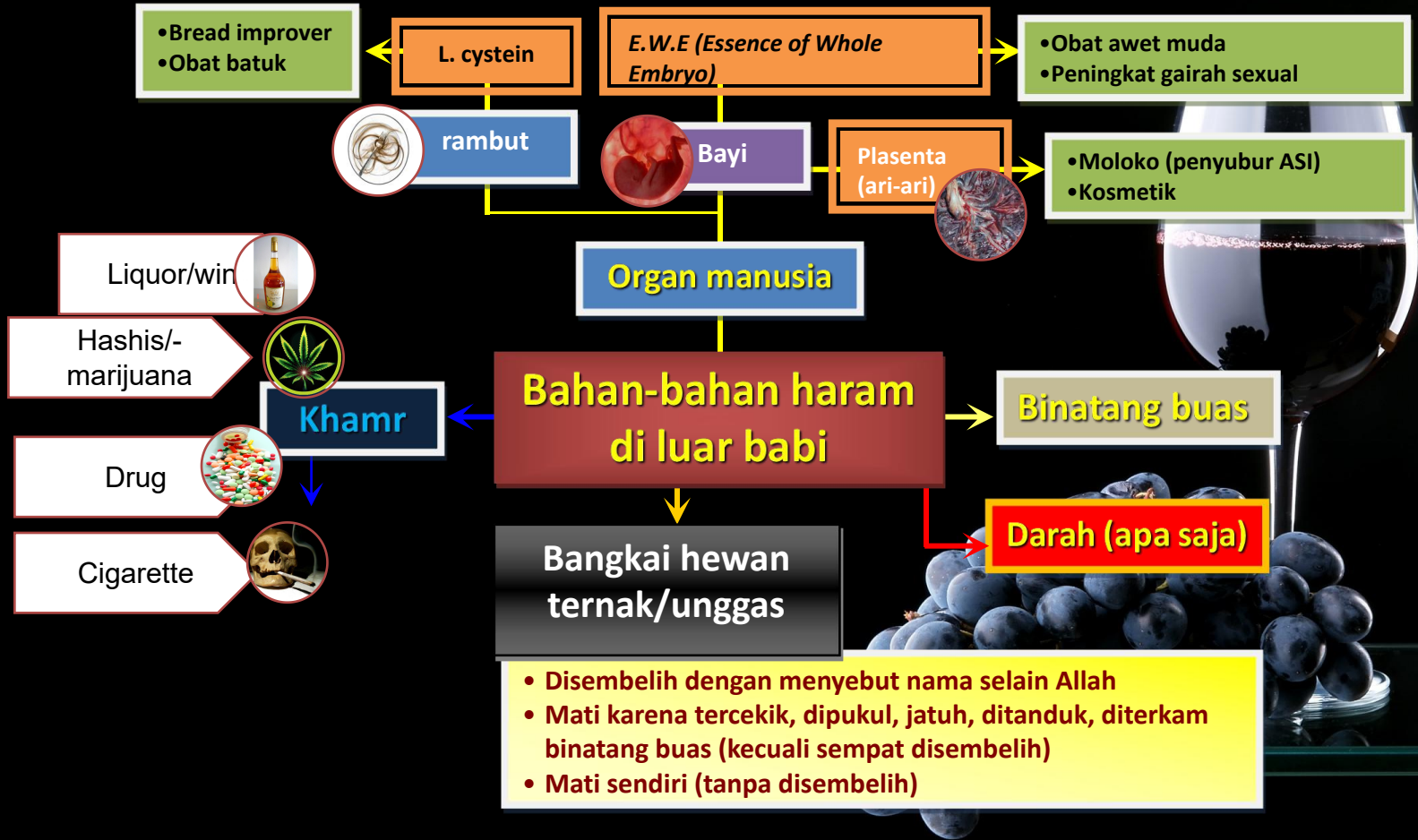
More than just a foodstuff



GELITA® Collagen Proteins - gelatine, collagen and collagen peptides - are being used in numerous areas.

These products are used in the manufacture of food, pharmaceuticals and photography products. The versatility of this natural product also demonstrates the broad spectrum of its technical applications. From the restoration of buildings to the production of matchsticks, GELITA® Gelatine fulfills the most various of requirements. In the health area, collagen proteins help to maintain the function of joints and bones and





Wawali Stop Mobil Pick Up Bawa Ayam Mati

2011-01-31 07:41:53

2011-01-29 03:09:15



SAMARINDA, Wakil Walikota Samarinda Nusyirwan Ismail menytop mobil pick up L 300 KT 8927 BY, yang mengangkut 400 ekor ayam potong yang sudah mati dan membusuk. Mobil pick up itu di hentikan saat melintas di Jl Gajah Mada depan Kantor Satpol PP Kaltim, Sabtu (29/1).

Peristiwa itu berawal saat Nusyirwan melintas di kawasan Jl Slamet Riyadi Samarinda. Kemudian, Nusyirwan melihat mobil pick up membawa ratusan ayam berhenti untuk ganti ban. Ketika diperhatikan, sebagian ayam tersebut mati. Karena curiga, Nusyirwan pun membuntuti dari belakang mobil pick up itu hingga ke Jl Gajah Mada.

Selanjutnya, Nusyirwan lalu mencegat pick up tersebut dan memeriksa ayam-

News / Regional

Awas, Daging Ayam "Tiren" Beredar di Pasar

Kamis, 3 Juli 2014 | 16:30 WIB

Berita terkait

Mahfud Tuding
Pernyataannya soal
Hasil Pilpres "Dipelintir"

Drone Journalism: Wajah
lalur Mudik Selatan

SALATIGA, KOMPAS.com – Masyarakat di wilayah Kabupaten Semarang dan Kota Salatiga diimbau waspada terhadap peredaran bangkai ayam atau daging ayam mati kemarin (tiren).

Sebab, dalam pekan menjelang Ramadhan saja, Tim gabungan Dinas Peternakan dan Perikanan (Disnakan) Kabupaten Semarang





Utilization of byproducts and waste materials from meat, poultry and fish processing industries: a review

K. Jayathilakan · Khudsia Sultana · K. Radhakrishna · A. S. Bawa

Revised: 22 July 2010 / Accepted: 26 July 2010 / Published online: 20 February 2011
© Association of Food Scientists & Technologists (India) 2011

Abstract India is bestowed with vast livestock wealth and it is growing at the rate of 6% per annum. The contribution of livestock industry including poultry and fish is increasing substantially in GDP of country which accounts for >40% of total agricultural sector and >12% of GDP. This contribution would have been much greater had the animal by-products been also efficiently utilized. Efficient utilization of by-products has direct impact on the economy and environmental pollution of the country. Non-utilization or under utilization of by-products not only lead to loss of potential revenues but also lead to the added and increasing cost of disposal of these products. Non-utilization of animal by-products in a proper way may create major aesthetic and catastrophic health problems. Besides pollution and hazard aspects, in many cases meat, poultry and fish processing wastes have a potential for recycling raw materials or for conversion into useful products of higher value. Traditions, culture and religion are often important when a meat by-product is being utilized for food. Regulatory requirements are also important because many countries restrict the use of meat by-products for reasons of food safety and quality. By-products such as blood, liver, lung, kidney, brains, spleen and tripe has good nutritive value. Medicinal and pharmaceutical uses of by-product are also highlighted in this review. Waste products from the poultry processing and egg production industries must be efficiently dealt with as the growth of these industries depends largely on waste management. Treated fish waste has found many applications among with which the most important are animal

feed, biodiesel/biogas, dietetic products (chitosan), natural pigments (after extraction) and cosmetics (collagen). Available information pertaining to the utilization of by-products and waste materials from meat, poultry and fish and their processing industries has been reviewed here.

Keywords By-products · Meat industry · Poultry · Rendering · Utilization · Fish waste

Waste in the food industry is characterized by a high ratio of product specific waste not only does this mean that the generation of this waste is unavoidable, but also that the amount and kind of waste product which consists primarily of the organic residue of processed raw materials, can scarcely be altered if the quality of the finished product is to remain consistent. The utilization and disposal of product specific waste is difficult, due to its inadequate biological stability, potentially pathogenic nature, high water content, potential for rapid auto oxidation and high level of enzymic activity. The diverse types of waste generated by various branches of the food industry can be quantified based on the respective level of production.

Waste disposal and by-product management in food processing industry pose problems in the areas of environmental protection and sustainability (Russ and Pittroff 2004). Generally speaking, raw and auxiliary materials, as well as processing aids, enter the production process and exit as one of the following: a desired product, a non-product-specific waste or a product-specific waste. Product-specific waste unavoidably accumulates as a result of processing of raw materials. It is produced during the various steps of production, in which the desired components are extracted from the raw materials. After extraction, there are often other potentially useful components present in the remaining materials.

K. Jayathilakan (✉) · K. Sultana · K. Radhakrishna · A. S. Bawa
Department of Freeze Drying and Animal Products Technology,
Defence Food Research Laboratory,
Siddahatnagar, Mysore 570011, India
e-mail: jayathilakan@gmail.com

level of phosphorus (393–558 mg/100 g) and potassium (360–433 mg/100 g) in meat by-products is found in the thymus and sweetbreads (Devatkal et al. 2004b). With the exception of brain, kidney, lungs, spleen and ears, most other by-products contain sodium at or below the levels found in lean tissue. Mechanically deboned meat has the highest calcium content (315–485 mg/100 g).

Many organ meats contain more polyunsaturated fatty acids than lean tissue. Brain, chitterlings, heart, kidney, liver and lungs have the lowest level of monounsaturated fatty acids and the highest level of polyunsaturated fatty acids (Liu 2002). There is three to five times more cholesterol (260–410 mg/100 g) in organ meats than in lean meat, and large quantities of phospholipids. Brain has the highest level of cholesterol (1,352–2,195 mg/100 g) and also has the highest amount of phospholipids compared to other meat by-products. For this reason, the United States Department of Health recommends that limited amounts of these by-products be eaten, because of health concerns. The high cholesterol content of many other organ meats, and the possible accumulation of pesticides, drug residues and toxic heavy metals, is another reason for limited consumption.

Utilization of blood

Animal blood has a high level of protein and heme iron, and is an important edible by-product (Wan et al. 2002). In Europe, animal blood has long been used to make blood sausages, blood pudding, biscuits and bread. In Asia, it is used in blood curd, blood cake and blood pudding (Ghost 2001). It is also used for non-food items such as fertilizer, feedstuffs and binders. According to the Meat Inspection Act of the United States, blood is approved for food use when it has been removed by bleeding an animal that has been inspected and passed for use in meat food products.

Blood is usually sterile in a healthy animal. It has high protein content (17.0), with a reasonably good balance of amino acids. Blood is a significant part of the animal's body mass (2.4–8.0% of the animal's live weight). The average percentage of blood that can be recovered from pigs, cattle and lambs are 3.0–4.0, 3.0–4.0 and 3.5–4.0%, respectively. However, the use of blood in meat processing may mean that the final product is dark in color, and not very palatable. Plasma is the portion of blood that is of greatest interest, because of its functional properties and lack of color.

Use of blood plasma in food

Blood is used in food as an emulsifier, a stabilizer, a clarifier, a color additive, and as a nutritional component (Silva and Silvestre 2003). Most blood is used in livestock feed in the

form of blood meal. It is used as a protein supplement, a milk substitute, a lysine supplement or a vitamin stabilizer, and is an excellent source of most of the trace minerals. Blood plasma has ability to form a gel, because it contains 60.0% albumin (Silva and Silvestre 2003). Plasma is the best water and fat binder of the blood fraction. Plasma gels appear very similar to cooked egg whites. Plasma forms a gel at a protein concentration of 4.0–5.0%. The strength of the gel increases with increasing concentration. Cooked ham to which were added 1.5 and 3.0% frozen blood plasma, and hot dogs with 2.7% added plasma, were more satisfactory in color than those without it (Autio et al. 1985).

Blood plasma also has an excellent foaming capacity (Del et al. 2008), and can be used to replace egg whites in the baking industry (Ghost 2001). The application of transglutaminase (TGase) from animal blood and organs or microbes to meat products has received a great deal of research. Blood factor XIII is a transglutaminase that occurs as an enzymogen in plasma, placenta and platelets. Transglutaminase was first extracted from bovine blood in 1983, in order to improve the binding ability of fresh meat products at chilling temperature. It showed how myosin was cross-linked by TGase. An important property of the TGase reaction was documented when cross-linking between myosin and proteins (soy, casein and gluten), all commonly used in meat processing. Moreover, the restructured meat products can be processed without heating, and their salt and phosphate content reduced, by the addition of TGase from animal blood.

Medicinal and pharmaceutical uses of blood

Blood can be separated into several fractions that have therapeutic properties. Liquid plasma is the largest fraction (63.0%). It consists of albumin (3.5%), globulin and fibrinogen (4.0%). In the laboratory, many blood products are used as a nutrient for tissue culture media, as a necessary ingredient in blood agar, and as peptones for microbial use (Kurbanoglu and Kurbanoglu 2004). Glycerophosphates, albumins, globulins, sphingomyelins, and catalase are also used for biological assay. Many blood components such as fibrinogen, fibrinolytic, serotonin, kallikreinase, immunoglobulins and plasminogen are isolated for chemical or medical uses (Young and Lawrie 2007). Purified bovine albumin is used to help replenish blood or fluid loss in animals. It is used in testing for the Rh factor in human beings, and as a stabilizer for vaccines. It is also used in antibiotic sensitivity tests.

Utilization of hides and skins

Animal hides have been used for shelters, clothing and as containers by human beings since prehistoric times. The

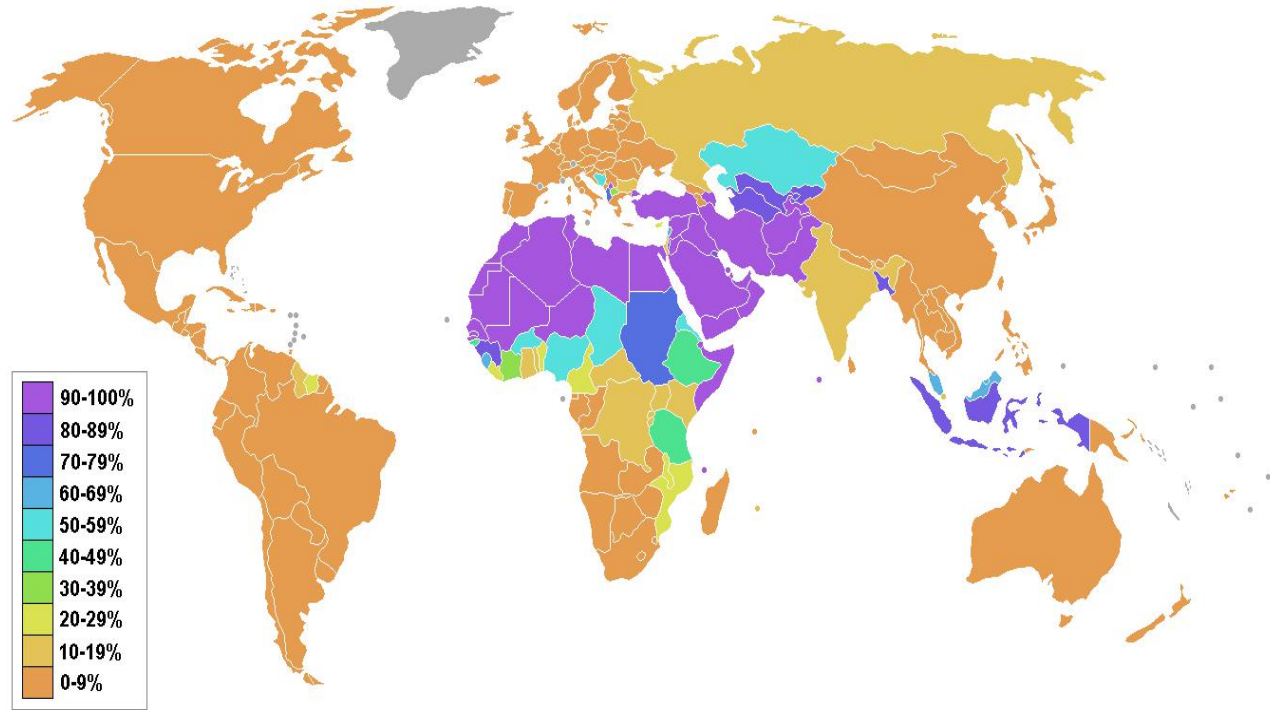




Halal



Populasi Muslim dunia



>25% of world's population are Muslims



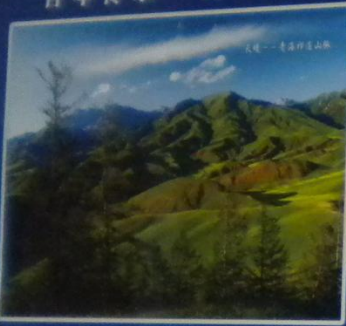
Penggunaan simbol Islami



Halal identity



انطاع الله انك ليل ليل
百年传承 民族美食



冬虫夏草
雪域牦牛

面食

| | | |
|--------|----|----|
| 牛肉拉面 | 大元 | 小元 |
| 羊肉拉面 | 大元 | 小元 |
| 牛肉刀削面 | 大元 | 小元 |
| 青菜拉面 | 大元 | 小元 |
| 鸡蛋拉面 | 大元 | 小元 |
| 葱油拌面 | 大元 | 小元 |
| 红油牛肉面 | 大元 | 小元 |
| 牛肉凉面 | 大元 | 小元 |
| 牛肉烩面片 | 大元 | 小元 |
| 牛肉炒拉皮 | 大元 | 小元 |
| 牛肉炒刀削面 | 大元 | 小元 |
| 牛肉炒面片 | 大元 | 小元 |
| 牛肉干拌面 | 大元 | 小元 |
| 牛肉炸酱面 | 大元 | 小元 |
| 牛肉泡馍 | 大元 | 小元 |
| 羊肉泡馍 | 大元 | 小元 |
| 新疆拌面 | 大元 | 小元 |
| 牛肉水饺 | 大元 | 小元 |
| 羊肉水饺 | 大元 | 小元 |

特色菜

| | | |
|--------|----|----|
| 红烧牛肉 | 大元 | 小元 |
| 红烧羊肉 | 大元 | 小元 |
| 土豆烧牛肉 | 大元 | 小元 |
| 青椒炒牛肉 | 大元 | 小元 |
| 蘑菇炒牛肉 | 大元 | 小元 |
| 木耳炒牛肉 | 大元 | 小元 |
| 蒜苔炒牛肉 | 大元 | 小元 |
| 洋葱炒牛肉 | 大元 | 小元 |
| 西葫芦炒牛肉 | 大元 | 小元 |
| 手抓羊肉 | 大元 | 小元 |
| 葱爆牛肉 | 大元 | 小元 |
| 葱爆羊肉 | 大元 | 小元 |
| 孜然牛肉 | 大元 | 小元 |
| 孜然羊肉 | 大元 | 小元 |
| 酸辣白菜 | 大元 | 小元 |
| 番茄炒蛋 | 大元 | 小元 |
| 青椒土豆丝 | 大元 | 小元 |
| 红烧鸡块 | 大元 | 小元 |
| 新疆大盘鸡 | 大元 | 小元 |

饭类

| | | |
|----------|----|----|
| 蛋炒饭 | 大元 | 小元 |
| 牛肉炒饭 | 大元 | 小元 |
| 羊肉炒饭 | 大元 | 小元 |
| 兰州炒饭 | 大元 | 小元 |
| 土豆烧牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 蘑菇炒牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 蒜苔炒牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 青椒炒牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 洋葱炒牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 木耳炒牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 洋葱炒牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 西葫芦牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 红烧牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 红烧鸡块盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 葱爆牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 葱爆羊肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 孜然牛肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 孜然羊肉盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 酸辣白菜盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 青椒土豆丝盖浇饭 | 大元 | 小元 |
| 番茄炒蛋盖浇饭 | 大元 | 小元 |

盖浇面

| | | |
|----------|----|----|
| 土豆烧牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 蘑菇炒牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 蒜苔炒牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 青椒炒牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 木耳炒牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 洋葱炒牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 西葫芦牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 红烧牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 红烧鸡块盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 葱爆牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 葱爆羊肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 孜然牛肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 孜然羊肉盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 酸辣白菜盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 青椒土豆丝盖浇面 | 大元 | 小元 |
| 番茄炒蛋盖浇面 | 大元 | 小元 |

凉菜

| | | |
|-------|----|----|
| 凉拌牛肉 | 大元 | 小元 |
| 凉拌土豆丝 | 大元 | 小元 |
| 凉拌西红柿 | 大元 | 小元 |
| 凉拌黄瓜 | 大元 | 小元 |
| 凉拌三丝 | 大元 | 小元 |

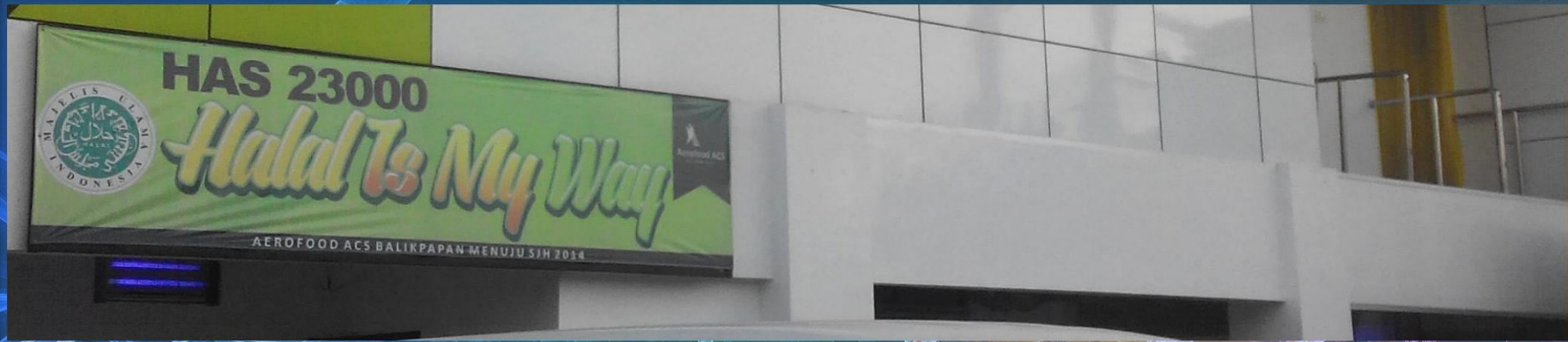
汤类

| | | |
|-------|----|----|
| 牛肉汤 | 大元 | 小元 |
| 牛肉粉丝汤 | 大元 | 小元 |
| 西红柿蛋汤 | 大元 | 小元 |

伊斯兰教习俗 外菜莫入
禁止饮酒 敬请谅解!

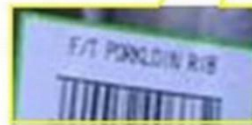
另加牛肉每份 大元
另加煎蛋每只 大元





Satu penghinaan daripada Singapore kepada umat Islam, jelas dan nyata bahawa tertulis di Label :-

F/T PORKLOIN RIB
makna dim Melayu
(Tulang RUSUK BABI Muda)



Ketika Pasar Halal Dunia dikuasai non-Muslim (2-habis)

Selasa, 06 November 2012, 12:24 WIB

bisnisukm.com

A A A



Tanda halal

Berita Terkait

Ketika Pasar Halal Dunia Dikuasai non-Muslim (1)

Titik Kritis Metode Pemingsanan

Daging Kernet Aman Konsumsi (2-habis)

REPUBLIKA.CO.ID, Umat Islam masih menjadi objek dan bukan pelaku utama untuk menggarap sektor industri halal di dunia.

Ironisnya, ekspor halal masih didominasi oleh negara-negara non-Muslim, seperti Uni Eropa, Brasil, Cina, Selandia Baru, Amerika, Argentina, India, dan Rusia.



TERPOPULER

HARI INI

MINGGU INI

Israel: Kapal Iran Angkut Raket ke G
24.502 views

Jaminan Allah
18.044 views

Turki Gelar Rudal Patriot, Iran Bilang
13.232 views

Hasil dan Klasemen Sementara Pial
12.768 views

Gencatan Senjata Dilanggar, Ini Anc
11.881 views

NEWS IN PICTURE



HOME > FOOD > Olympic Games 2020: Tokyo is ready for Muslim athletes

Olympic Games 2020: Tokyo is ready for Muslim athletes

© 27. January 2020
 [Redaktion](#)
[Pb](#)
[Food](#)



Photo: Maria Cassagne / Unsplash

There are 180 halal restaurants in Japan today. Seven years ago, there were only four. Japanese wagyu beef is also being served halal.

Since 2013, the number of halal restaurants in Japan has risen from four to 180, including gourmet restaurants serving traditional Japanese dishes, reports "Arab News". Therefore, Muslim athletes and tourists need not worry about halal food in Japan during the 2020 Olympic Games in Tokyo. Malaysia also wants to set up a

ADVERT

symrise
Day Companion
 We decipher what people want. We fulfill desires. We create inspiring fragrance and flavor experiences.

EXPLORE

FINANCE

First Islamic crypto-market starts soon

© 27. August 2018

At the beginning of September, the first crypto exchange for the Islamic world will be launched.

EMAG

[G](#)
[f](#)
[t](#)
[@](#)

January 28, 2019 | Amirah Fatimah Ahamed

2020 Olympics and The Demand for Halal Products

FEATURED ARTICLES

The 2020 Olympics is back, and this time it's going to be in Tokyo, Japan! The theme of the 2020 Tokyo Olympics is sustainability and all the preparations done are aimed at operating in a more sustainable way. The Olympics is expected to revive and boost the Japanese economy as an expected influx of 40 million people would be visiting Japan in conjunction with Olympic Games year. 20% of these visitors will be Muslims, which means the demand for halal

BUSINESS

Malaysia to expand halal exports to Japan ahead of 2020 Tokyo Games

BY TEO BOON KIAT
NNA/KYODO

KUALA LUMPUR – Malaysia is seeking to expand halal product exports to Japan ahead of the 2020 Tokyo Olympic Games, encouraging local businesses to capture growing demand for food and daily necessities permissible under Islamic law in line with the rising number of Muslim tourists traveling to the country.

Malaysia's halal product exports to Japan were valued at 2.67 billion ringgit (\$690 million) in 2016, up 20.8 percent from the previous year, and they will continue growing at a similar pace toward 2020, said Mohd Shahreen Zainooreen Madros, CEO of Malaysia External Trade Development Corp., at a recent industry forum in Kuala Lumpur.

The Southeast Asian country shipped halal products worth 42.2 billion ringgit overseas in 2016, up 7.1 percent, with Japan the fourth largest destination after China, Singapore and the United States, the governmental trade promotion body said.

Malaysian businesses have been venturing into Japan, including retort pouch food maker Brahim's Food Japan Co., Bunga Raya, a restaurant offering authentic Malaysian cuisine, and Manhattan Fish Market, a halal food restaurant chain operating globally.

Shinya Yokoyama, founder of halal information portal Halal Media Japan, suggested at a discussion during the forum that halal is increasingly being seen as linked to healthy meals in Japan, and predicted that Muslim travelers would seek inclusion of halal restaurants in their itineraries.



APR 4, 2018
ARTICLE HISTORY
PRINT SHARE

KEYWORDS
MALAYSIA, TOKYO 2020
OLYMPICS, HALAL

WHAT'S TRENDING

EDITORS' PICKS

1 Japan's Saizeriya restaurant 'develops' face mask to wear when eating



2 COVID-19 news updates



3 Re-entry ban horror stories pile up in Japan's Indian community



4 Tokyo reports 331 new coronavirus cases as Okinawa marks record high 159



5 Nagasaki marks 75th A-bomb anniversary with call for Japan to sign nuke ban as new arms race looms



Terima kasih atas masukan Anda!

[Urung](#)

Kami akan menggunakan masukan Anda untuk meninjau iklan pada situs ini.

Bantu kami menampilkan iklan yang lebih baik kepada Anda dengan memperbarui [setelan iklan](#) Anda.

[Home](#) > [Khazanah](#) > [Mancanegara](#)

Taiwan Galakkan Sertifikasi Halal Restoran

Rabu, 25 Juni 2014, 00:09 WIB

Komentar : 0



MID-YI

TAIPEI
FLY IN AUGUS

Sales period: Now till 7J
Travel period: 25 Jun 20
*Terms & Conditions apply

Jadwal Sho
republika.co.id

Halal food and Thailand's silent successes

Apr 25, 2011 | Comments 0



Thailand's avowed aim of becoming the 'World's Kitchen' has been boosted by new funds and a five-year strategic plan to promote 'halal' food production and food standards to the world's 1.9 billion Muslim consumers.

The new plan was developed by the Industry Ministry and the National Food Institute with input from the Central Islamic Committee of Thailand and calls for up to THB 5bn to be invested to raise export shipments of halal food – the term covers contents and preparation, as well as the slaughter of

animals as proscribed by Muslim (Sharia) law – by 10 per cent each year of the plan, which runs from 2010 to 2014. The Government has designated 15 production bases for halal products, for which the focus is on raw materials for

Thailand, a predominantly Buddhist country, is ranked fifth in terms of the global market for halal products with a market share of around 5.3 per cent (2009). Brazil tops the list (10.2 per cent), followed by the USA, India and Russia.



SUBSCRIBE

COMMENTS

Comments Feed

updates via email.

Address

Subscribe

We will not share your information.



the Government's 'Thai Khem Khaeng' stimulus programme. Pattani, Yala, Narathiwat, Satun and Songkhla have been designated as production bases for halal products, for which the focus is on raw materials for

A leading global-outlook business

Menarik Wisatawan Timur Tengah

Jumat, 12 Juni 2009 | 05:55 WIB

Dibaca: 16 | Komentar: 6

Like Be the first of your friends to like this.

Share: Facebook Twitter Google+ Email Print

Samuel Oktora

KOMPAS.com - Kawasan Timur Tengah kini menjadi perhatian besar sekaligus juga pasar potensial bagi pariwisata Indonesia, selain Asia dan Eropa. Apalagi, dengan terjadinya krisis global yang memukul negara-negara besar, seperti AS dan kawasan Eropa, akhir tahun lalu.



Indonesia pun mengarahkan pandangannya ke Timur Tengah untuk berpromosi. Tujuannya jelas,

Seorang turis perempuan asal kawasan Timur Tengah menikmati pemandangan kawasan Puncak, Bogor, Jumat (9/3). Kawasan Puncak menjadi salah satu lokasi wisata favorit bagi turis yang berasal dari kawasan Timur Tengah. (ANTARA/Andika Wahyu)

mengenakan pakaian adat tradisional Indonesia.

Untuk meningkatkan sinergi yang saling menguntungkan antara biro perjalanan dan wisata kedua negara maupun dengan maskapai Garuda Indonesia, telah diselenggarakan "table top meeting" pada Rabu malam (25/4) di Hotel Le Meridien, Jeddah.

Dan untuk lebih memperkenalkan pariwisata Indonesia sekaligus mempromosikannya kepada warga Arab Saudi maupun ekspatriat yang tinggal di Arab Saudi, maka

...Didampingi orang

KJRI DUBAI/PRLM

UNTUK menarik wisatawan dari Timur Tengah dan Afrika, Indonesia mengikuti event "Arabian Travel Market 2012" (ATM 2012).*

(406)

Umuh Indikasikan Kembali Jadi Manajer

"Tato Menjadi Simbol Keberanian"

Suku Dayak Iban Kalimantan Barat



Tanah Air

Eksplorasi budaya lain di Rubrik Tanah Air

Aktivitas dan Rekomendasi Teman

Login You need to be logged into Facebook to see your friends' recent activity.

Wah... 10 Maskapai dengan Pramugari Terseksi 147 people recommend this.



Wisata & Budaya Foto Video

on Facebook

Antara Sulteng

Like

12 people like Antara Sulteng.



Riski Subandi Asrul Antara Fiqman

BISNIS

Aljazair Lirik Indonesia Jadi Pemasok Utama Produk Halal

Pada 2009-2013, nilai perdagangan Indonesia-Aljazair tumbuh 5,9.

Rabu, 11 Juni 2014, 08:59

Siti Nuraisyah Dewi, Romys Binekasri, Arie Dwi Budiawati



Makanan halal

(Reuters/Regis Duvignau)

Follow us on

[Like](#) 2.1m

[Follow](#) 1.8M followers

VIVAnews - Upaya Indonesia meningkatkan perdagangan di Aljazair dan Yordania membuahkan hasil. Misalnya, di Aljazair ada pengusaha yang berminat menjadikan Indonesia sebagai

Alat Industri Murah dan

Info Momentum

TERPOPULER **TERKOMENTARI**

- Harga Saham Melonjak, Pria 53 Tahun Ini Jadi Miliarder Baru
- Beban Listrik 3 Bulan Terakhir Pecahkan Rekor
- Kenapa Harus Bijak Menggunakan Kartu Kredit
- Apa Kondisi Terburuk Saat Bangkrut?
- PLN: Kenaikan Tarif Listrik Tingkatkan Kepercayaan Investor

VIVAForum

Konten ini dikirimkan oleh pembaca anggota VIVAforum

- Peran CIA Pada Kasus PRRI, Dusta Amerika Atas Indonesia
- Artefak Misterius Terkait Sejarah Lemurian Atlantis Di Indonesia
- Legenda Wanita Highlander Itu Nyata.
- Terbiasa Jalan Mundur, Orang Ini Malah Lupa Cara Berjalan Maju
- FOTO: Claudia, Cewek Seksi Pemimpin Geng Pembunuh Bayaran Meksiko
- Kalunga Mitos Tentang Dunia Orang Mati yang Ada di Afrika
- Wanita 80 Tahun Pembunuh 1.000 Lalat Per Hari.

VIVALOG

Konten ini dikirimkan oleh pembaca anggota VIVALog

Apa solusinya?



Regulasi Halal



PRESIDEN
REPUBLIK INDONESIA

SALINAN

UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 33 TAHUN 2014
TENTANG
JAMINAN PRODUK HALAL

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

- Menimbang :
- a. bahwa Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 mengamanatkan negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadah menurut agamanya dan kepercayaannya itu;
 - b. bahwa untuk menjamin setiap pemeluk agama untuk beribadah dan menjalankan ajaran agamanya...

Aturan Pemerintah

Disahkan di Jakarta
pada tanggal 17 Oktober 2014
PRESIDEN REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

DR. H. SUSILO BAMBANG YUDHOYONO

di Jakarta
17 Oktober 2014
HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

AMIR SYAMSUDIN

Pasal 3

Penyelenggaraan JPH bertujuan:

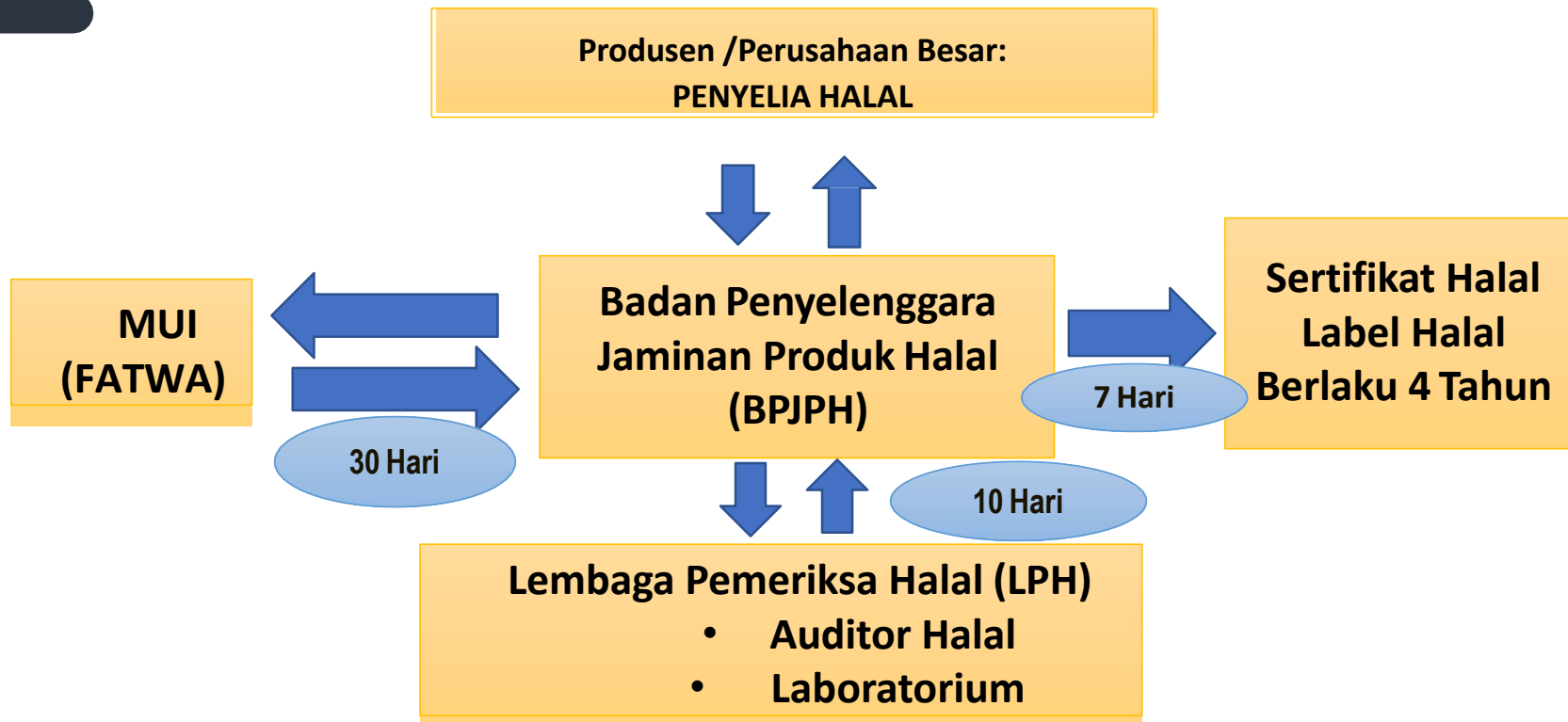
- a. memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk; dan
- b. meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.

Pasal 4

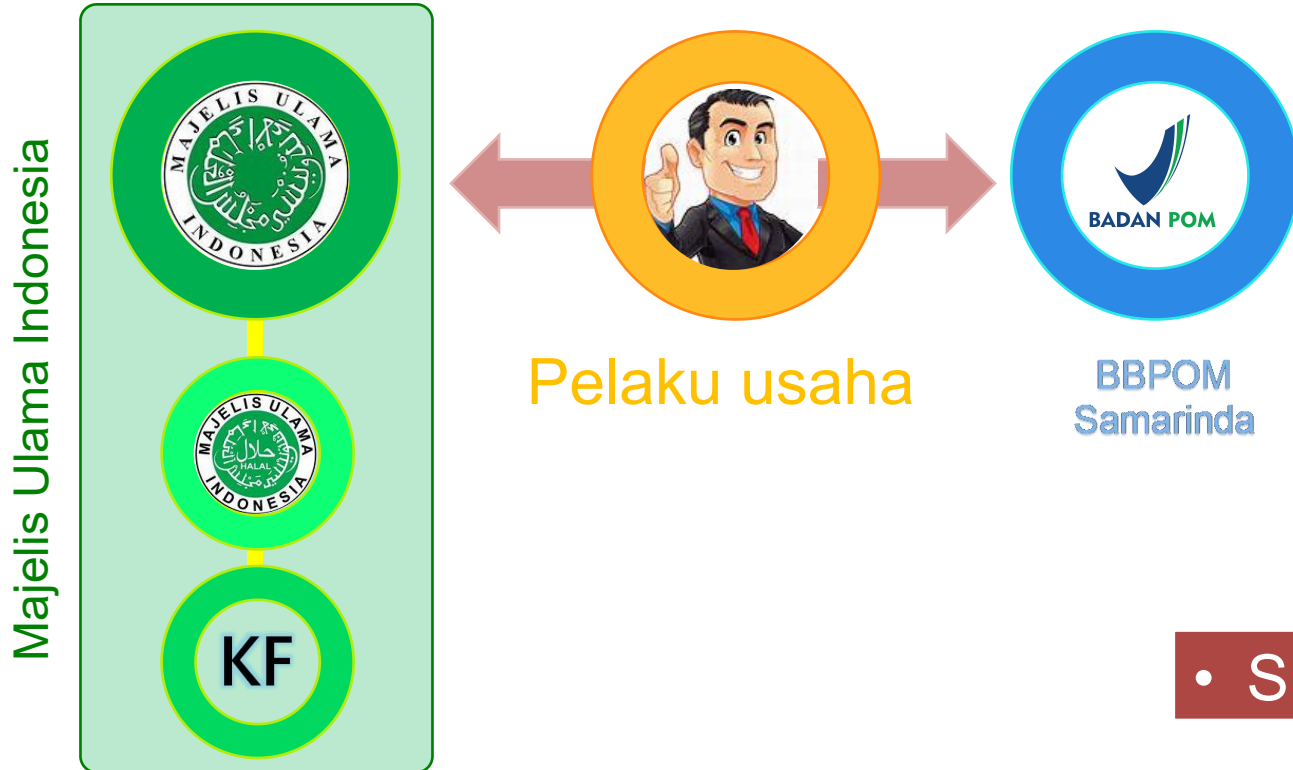
Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.



PROSES SERTIFIKASI HALAL



PROSES SERTIFIKASI HALAL sebelum berlaku UU JPH 33/2014



- Sifat: sukarela



BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
KEMENTERIAN AGAMA RI

TATA CARA MEMPEROLEH

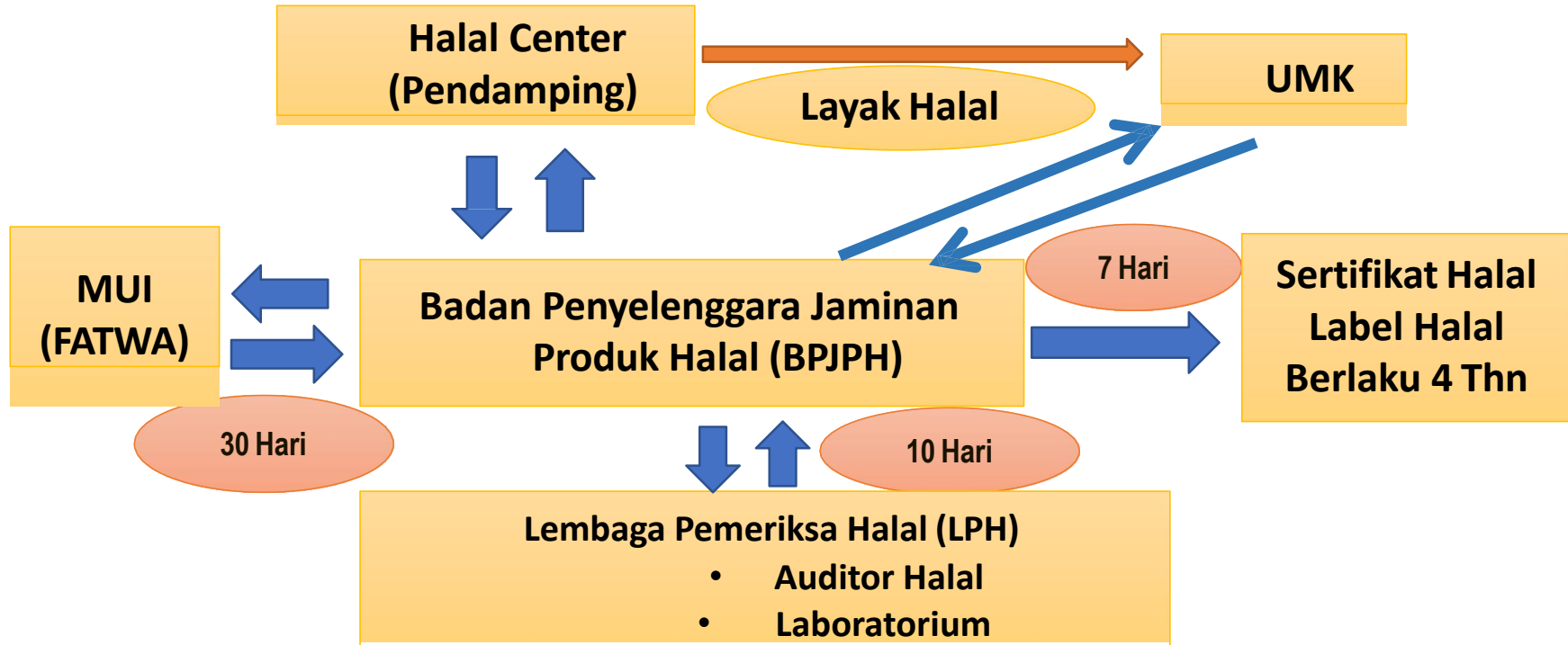
SERTIFIKAT HALAL



• Sifat: WAJIB



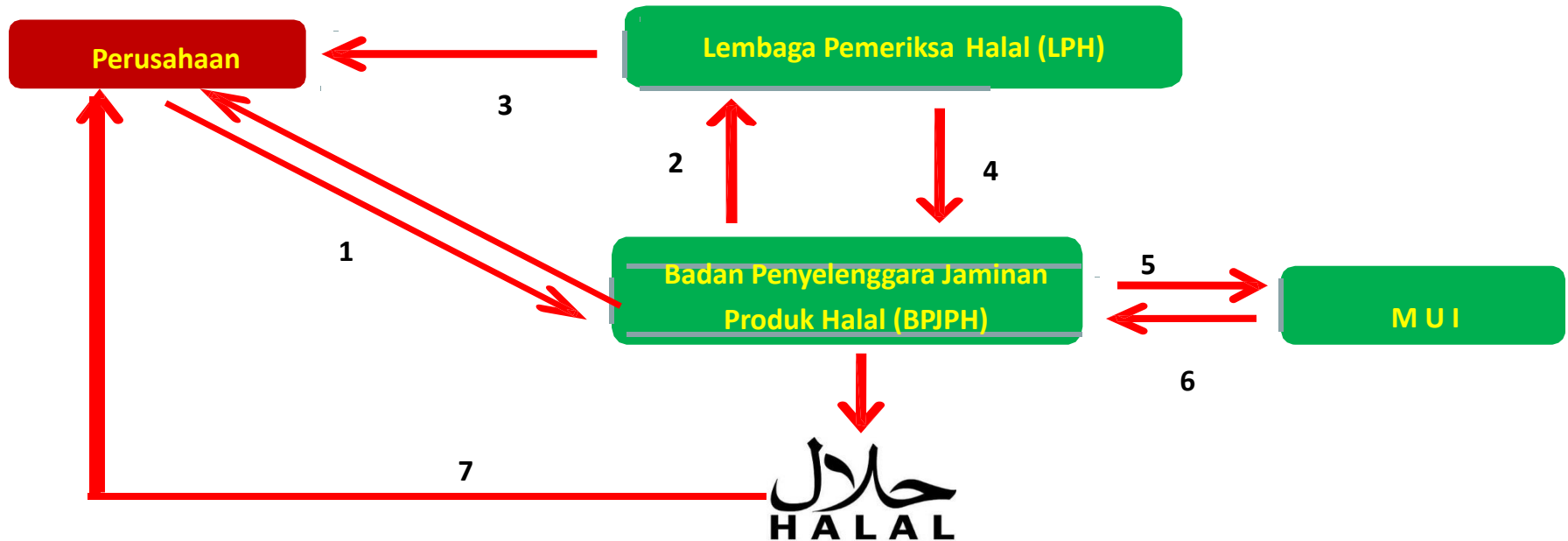
MODEL SERTIFIKASI HALAL UMK



*hari dinyatakan dalam hari kerja



Alur Proses Sertifikasi Halal (Menurut UU No. 33 tahun 2014)



1. Perusahaan mengajukan pendaftaran Sertifikasi Halal ke BPJPH
2. BPJPH menunjuk LPH untuk melakukan audit ke perusahaan
3. LPH melakukan audit ke perusahaan
4. LPH memberikan laporan hasil audit ke BPJPH

5. BPJPH memberikan laporan audit ke MUI
6. MUI mengeluarkan Fatwa Halal ke BPJPH
7. BPJPH menerbitkan Sertifikat dan ijin pencantuman label halal kepada perusahaan

PROSES SERTIFIKASI HALAL



UU JPH No.33 2014

BPJPH

- Registrasi Sertifikasi Halal
- Penerbitan Sertifikat Halal
- Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal bekerjasama dengan MUI
- Registrasi Auditor Halal

Pasal 6

MUI

- Penetapan Fatwa Halal
- **Sertifikasi Auditor Halal**
- Akreditasi Lembaga Pemeriksa Halal

Pasal 10

Lembaga Pemeriksa Halal (LPH)

- Proses audit
- Melaporkan Hasil Audit ke BPJPH
- LPPOM MUI adalah satu-satunya LPH saat ini

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
NOMOR

PROSEDUR PELAKSANAAN
BPJPH DAN SATUAN TUGAS



SALINAN

KEPUTUSAN KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
NOMOR 12 TAHUN 2020

TENTANG
PROSEDUR PELAKSANAAN LAYANAN SERTIFIKASI HALAL DAERAH
BPJPH DAN SATUAN TUGAS LAYANAN SERTIFIKASI HALAL DAERAH

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
KEPALA BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

- Menimbang : a. bahwa dalam rangka memberikan kemudahan, akses, dan kecepatan layanan sertifikasi halal kepada masyarakat, Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) menerapkan penyederhanaan proses layanan sertifikasi halal yang dapat menjangkau dan mendekati pelaku usaha;
- b. bahwa untuk efektifitas dan efisiensi layanan sebagaimana dimaksud huruf a, BPJPH memberikan kewenangan kepada Koordinator dan Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Daerah dalam hal layanan pengajuan permohonan sertifikasi halal di masing-masing daerah;
- c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan huruf b, perlu menetapkan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal tentang Prosedur Pelaksanaan Layanan Sertifikasi Halal BPJPH dan Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Daerah;
- Mengingat : 1. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 112, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5038);
2. Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5604);
3. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 88, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6344);



KEMENTERIAN AGAMA RI
BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL
Alamat : Jl. Raya Pd. Gede, Pinang Ranti No. 13 Makassar Kota Jakarta Timur
DKI Jakarta 13560, Indonesia
Telp. 021 80877955

Nomor : B - 224/BD.II/P.II.1/KS.02/10/2019 24 Oktober 2019
Lampiran : -
Hal : Petunjuk Teknis Layanan Sertifikat Halal

Yth. Kepala Kantor Wilayah Kementerian Agama
di tempat

Assalamu'alaikum wr. wb.

Dengan hormat, menindaklanjuti Keputusan Menteri Agama Nomor B.II/3/33453 tanggal 10 Oktober 2019 dan Keputusan Sekretaris Jenderal Kementerian Agama Nomor 80 tahun 2019 tanggal 11 Oktober 2019 tentang Tugas Koordinator dan Satuan Tugas Layanan Sertifikasi Halal Daerah, dengan ini kami informasikan hal-hal sebagai berikut:

1. Layanan sertifikasi halal daerah dilaksanakan oleh koordinator layanan sertifikasi halal daerah dan satuan tugas (satgas) layanan sertifikasi halal daerah pada tingkat provinsi dan Kabupaten/Kota yang ditetapkan oleh Kepala Kantor Wilayah;
2. Layanan sertifikasi halal daerah terdiri dari layanan konsultasi dan layanan permohonan sertifikat halal;
3. Layanan permohonan sertifikat halal dilaksanakan secara manual sampai sistem informasi manajemen jaminan produk halal (Sihalal) siap digunakan;
4. Satgas layanan sertifikasi halal daerah bertugas:
 - a. menerima pendaftaran berupa dokumen permohonan sertifikat halal dalam bentuk *hardcopy*;
 - b. memeriksa kelengkapan dokumen sesuai yang dipersyaratkan, memindai dokumen yang sudah dinyatakan lengkap dan mengirimkan dokumen ke petugas BPJPH melalui alamat email sertifikasihalal@kemenag.go.id;
 - c. menerima dokumen yang sudah dinyatakan lengkap dan benar dari petugas BPJPH;
 - d. menyerahkan dokumen permohonan sertifikat halal ke LPH (LPPOM MUI) daerah;
 - e. menerima dan memeriksa kelengkapan hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk dari LPPOM MUI daerah;
 - f. menyerahkan hasil pemeriksaan kelengkapan dokumen kepada MUI daerah;

- 3 -

pedoman/petunjuk bagi petugas dalam melaksanakan
Layanan Sertifikasi Halal.

TIGA : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 31 Januari 2020

KEPALA BADAN
PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL,

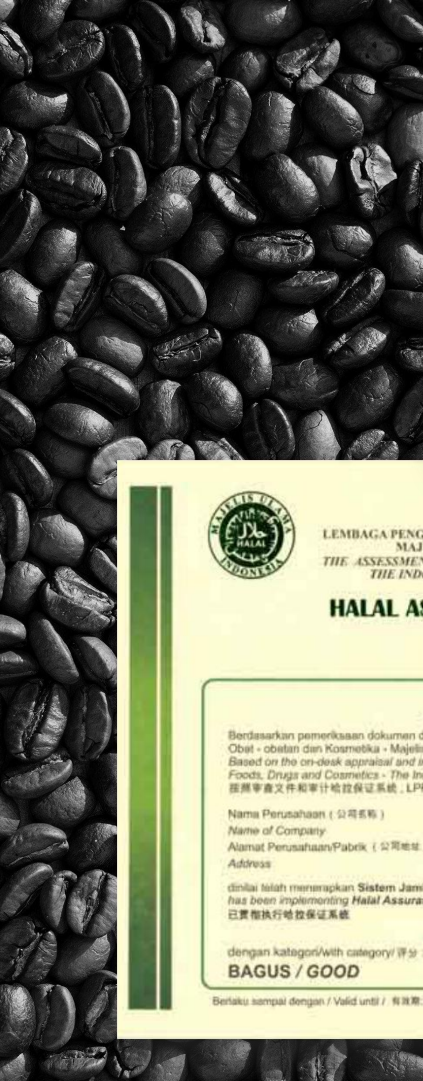
ttt.

SUKOSO

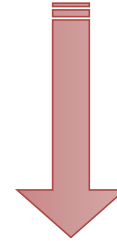
Sertifikat Halal

Dokumen tertulis yang dikeluarkan oleh MUI setelah melalui serangkaian **proses pengkajian secara menyeluruh** dan mendalam dan melalui mekanisme sidang komisi fatwa





Bagaimana meyakinkan Masyarakat bahwa produk Konsisten halal selama masa berlaku sertifikat halal ?



Sistem Jaminan Halal HAS 23000





Standar Sertifikasi Halal LPPOM MUI

Landasan penggunaan standar halal LPPOM MUI :

1. Hukum Islam (Islamic Law)
2. Scientific Research
3. Budaya (Culture)



LPPOM MUI

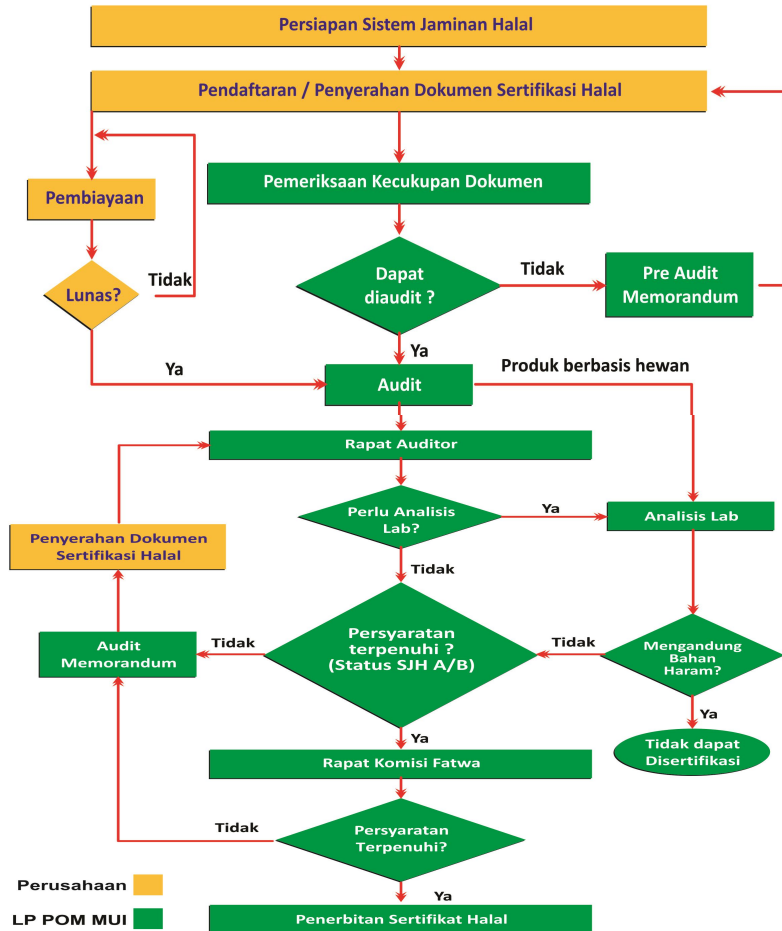
Konsep Sistem Jaminan Halal
pada Pangan, obat-obatan dan
Kosmetika di Industri

HAS 23000

Sebagai Standar Sertifikasi Halal



- ❑ **HAS 23000 :**
Persyaratan Sertifikasi Halal
- ❑ **HAS 23103 :**
Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Rumah Potong Hewan
- ❑ **HAS 23201 :**
Persyaratan Bahan Pangan Halal
- ❑ **HAS 23101 :**
Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan
- ❑ **HAS 23301 :**
Pedoman Penyusunan manual SJH di Industri Pengolahan
- ❑ **HAS 23102 :**
Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Restoran
- ❑ **HAS 23104 :**
Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Katering



Seluruh Kriteria SJH

1. Kebijakan Halal
2. Tim Manajemen Halal
3. Pendidikan dan Pelatihan
4. Bahan
5. Produk
6. Fasilitas Produksi
7. Prosedur tertulis untuk aktivitas kritis
8. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria
9. Kemampuan telusur
10. Audit Internal
11. Tinjau ulang manajemen

SYARAT-SYARAT PENGAJUAN SERTIFIKASI PRODUK HALAL

Membuat surat permohonan kepada Direktur LPPOM-MUI Provinsi Kalimantan Timur dengan melampirkan:

- Salinan (foto copy) KTP & foto pemilik/penanggung jawab perusahaan
- Salinan SK penunjukan Tim Auditor Halal Internal dari Pimpinan Perusahaan dilengkapi salinan KTP & pas foto 4 x 6 (1 lembar) semua auditor internal.
- Salinan SITU/HO, atau SIUP/TDI, atau surat keterangan dari Kelurahan
- Salinan MD, atau PIRT, atau Surat Keterangan Laik Sehat dari Dinas Kesehatan
- Untuk AMDK (Air Minum Dalam Kemasan) harus memiliki SNI dan MD
- Untuk obat dan jamu harus memiliki ijin edar dari BPOM
- Salinan bukti keikutsertaan dalam pelatihan Sistem Jaminan Halal
- Surat pernyataan perusahaan bermeterai (Form C)

Menyerahkan salinan:

- Manual Sistem Jaminan Halal (SJH)
- Hasil audit internal SJH terakhir
- Alur proses produksi

Pada saat diperiksa/diaudit, pemohon harus menyiapkan :

- Nota/faktur pembelian bahan dan barang yang digunakan dalam proses produksi (penyiapan, pengolahan, pengemasan, penyajian) 2 bulan terakhir
- Contoh kemasan bahan dan barang yang digunakan dalam proses produksi

SERTIFIKASI HALAL, MENGAPA SUSAH?

MASYARAKAT kembali dihebohkan dengan viralnya surat internal BPOM tentang produk obat dan suplemen Enzyplex dan Vlostin yang mengandung DNA babi. Bagi BPOM, ini adalah temuan hasil uji *post market* yang mirip dengan kasus sebelumnya yaitu empat produk mi asal Korea yang juga mengandung fragmen DNA babi. Produk tersebut sudah beredar di pasar karena sudah melakukan registrasi ke BPOM. Hanya saja, produsen maupun importir tidak mematuhi peraturan berkenaan dengan adanya kandungan bahan yang tidak halal. Semestinya untuk produk yang memang mengandung babi harus dijelaskan dan dalam kemasan nya diterjemahkan apabila produk impor tersebut mengandung bahan babi. Di kemasan produk tersebut juga harus ditempelkan label mengandung babi dan ditambah gambar babi. Hal ini dilakukan agar konsumen dapat menangkap informasi secara lebih cepat.

Pertanyaan yang mendasar adalah, mengapa kasus seperti ini terus berulang? Padahal jika berkaca dari berbagai kejadian lampau, kasus seperti ini sebenarnya tidak hanya merugikan konsumen terutama yang muslim, namun pihak produsen sendiri juga akan mengalami kerugian yang tidak sedikit. Untuk mengingatkan kembali, pada awal merbaknya kasus lemak babi pada 1986, perekonomian Indonesia hampir runtuh. Waktu itu masyarakat sudah termakan isu bahwa banyak produk makanan yang mengandung lemak babi sehingga tidak mau membeli produk-produk tersebut. Pada awal 2001, kembali kasus ini

dalam kurun waktu dua hingga tiga minggu yang jumlahnya sekitar 30 ribu ton. Selain menarik produk, PT Ajinomoto juga memberi ganti rugi kepada para pedagang. Diperkirakan, total nilai rupiah yang dikeluarkan Ajinomoto sebesar Rp 55 milyar (Gatra, 8/1/2001).

Jika merujuk pada Peraturan Kepala (Perka) BPOM No.HK.00051.233.516 Tahun 2009 tentang izin edar produk obat, obat tradisional, kosmetik, suplemen makanan dan makanan yang bersumber, mengandung dari bahan tertentu dan atau mengandung alkohol, maka pada Bab 2 Pasal 3 aturan itu, jika produk obat dan produk biologi bersumber dari babi porcine, harus dicantumkan informasi "bersumber dari babi" dalam kotak dengan warna merah di atas dasar warna putih. Pada ayat berikutnya dalam pasal yang sama dinyatakan, jika produk obat dan produk biologi yang pada proses pembuatannya bersinggungan dengan bahan bersumber babi harus dicantumkan informasi dalam kotak warna merah dengan dasar putih bahwa proses pembuatannya bersinggungan dengan bahan bersumber babi dan telah dipurifikasi sehingga tidak terdeteksi pada produk akhir. Apa maknanya? Perusahaan-perusahaan besar seharusnya sudah paham dan mengetahui aturan tersebut sebelum mendaftarkan produknya ke BPOM. Kecuali mereka tidak peduli dan mengabaikan kultur masyarakat

Indonesia yang mayoritas Muslim. Dalam skala lokal, isu ini juga haram dalam makanan juga sering mengemuka. Akhir 2012 Dinas Peternakan Kaltim melakukan

kat semakin lama cenderung memisif dan apatis terhadap status kehalalan makanan. Kita melihat bahwa dampak kasus bakso babi, bakso kucing maupun bahan berformalin hanya merebak sesaat untuk kemudian bertalu. Masyarakat akan kembali heboh jika ada temuan lagi seperti kasus-kasus di atas.

Jika kita ingin menuntaskan semua isu yang berkaitan dengan kehalalan bahan pangan, maka penerapan sistem jaminan halal adalah solusinya. Halal telah menjadi topik yang menarik dalam perdagangan global. Halal tidak lagi terbatas sebagai domain agama Islam, tetapi telah berkembang menjadi domain akademis, bisnis dan perdagangan. Pentingnya masalah halal dalam konteks global sejalan dengan perkembangan Islam yang cukup signifikan selama satu dekade terakhir. Penulis juga pernah menyampaikan pentingnya status halal ini di sektor pariwisata Kaltim (Kaltim Post, 29/12/12).

Halal memang perlu diatur dalam peraturan yang mengikat. Setelah melalui perdebatan panjang selama delapan tahun, akhirnya Indonesia mempunyai payung hukum berupa Undang-Undang Jaminan Produk Halal (UU JPH) yang telah disahkan dan ditandatangani pada 25 Mei 2014. Konsekuensi logis dari penetapan UU

hal? Di Kalimantan Timur sendiri, sebelum disahkannya UU no.33/2014 tentang Jaminan Produk Halal, pemerintah provinsi telah mengesahkan peraturan daerah dengan SK 06/2014 tanggal 11 Februari 2014 tentang "Pena-taan, Pengawasan Produk Halal dan Higienis". Perda ini mengatur agar para pemangku kepentingan yang terlibat dalam industri jasa makan bersertifikasi halal. Kementerian Agama Republik Indonesia bahkan menunjuk Kaltim



SULISTYO PRABOWO Ph.D.
DEKAN JURUSAN TEKNOLOGI HALAL
PERTAMA KALIA TMS PERUMBAH GUP
KETUA SILEWAL CENTER UNIVERSITAS
SALAWANAN SARAWAK

sebagai salah satu di antara lima provinsi yang menjadi proyek percobaan untuk menyebarkan "Gemar Halal (Gerakan Masyarakat Sadar Halal)", sebuah gerakan yang bertujuan untuk mendorong kesadaran masyarakat terhadap kehalalan.

Jumlah penduduk muslim di Kaltim mencapai 82 persen dari populasi keseluruhan. Dalam lingkungan yang mayoritas Muslim, masyarakat cenderung kurang peduli tentang masalah halal karena mereka berpikir bahwa apa yang mereka konsumsi adalah halal. Ketidakpedulian ini berdampak pada praktik kesehari-harian yang tidak ambil pusing apakah yang mereka konsumsi halal atau tidak. Padahal, jika kita melihat produk halal yang beredar di pasaran, kita akan menemukan produk halal yang tidak memenuhi syarat atau memang dalam proses tender. Ketika niat akhir dicapai, perusahaan sering lupa bahwa dokumen itu harus terus dipertahankan dan diterapkan secara berkelanjutan. Perusahaan sering melakukan pelanggaran prinsip seperti tidak ada dokumentasi dan laporan, menggunakan bahan-bahan berisik tanpa pemberitahuan sebelumnya kepada lembaga sertifikasi, tidak ada audit internal dan sebagainya. Sangat disayangkan bahwa sampai saat ini, sertifikasi halal masih dipahami sebagai alat bisnis semata yang mendapatkan landasan filosofis ajaran Islam. Berbagai alasan masih berhubungan dengan pertimbangan keuntungan dan kerugian finansial yang akan diperoleh jika mereka mengajukan sertifikasi halal. Dalam hal ini, sertifikasi halal menjadi sebuah trend belaka dan belum menjadi bagian dari budaya perusahaan, bahkan lebih karena tekanan dari Dow perusahaan. Seringkali penerapan sistem jaminan halal memunculkan masalah internal perusahaan karena kesadaran yang cukup mereka akan menuntut kehalalan produk

yang terkontaminasi dengan daging babi, penggunaan minuman beralkohol dalam penyajian makanan dan juga penjualan ayam bangkal.

Majelis Ulama Indonesia melalui Lembaga Pengkajian Pangan Obat dan Kosmetika (LPPOM MUI) telah mengeluarkan konsep sistem jaminan halal (SJH) HAS2000 sebagai sistem manajemen kualitas yang menjamin kehalalan produk. Jika perusahaan menerapkan HAS2000 melalui sertifikasi halal, maka kasus seperti yang disebutkan di awal tulisan ini akan bisa dihindari.

Sayangnya minat pelaku usaha untuk melakukan sertifikasi halal masih sangat rendah. Hal ini disebabkan oleh ketidaktautuhan mereka tentang manfaat dan pentingnya sertifikasi halal. Seringkali sertifikasi halal tidak diperlukan karena mereka merasa yakin bahwa produknya sudah pasti halal atau sebaliknya, takut ketahuan bahwa produknya memang tidak halal. Rendahnya kesadaran ini juga didukung pemahaman bahwa sertifikasi halal tidak memberikan manfaat tambahan bagi bisnis mereka. Tidak ada jaminan bahwa dengan melakukan sertifikasi halal akan meningkatkan kapasitas bisnis mereka, bahkan beberapa menyatakan bahwa tanpa sertifikasi halal pun usaha mereka tetap berjalan.

Rendahnya kesadaran dan permintaan konsumen

Konsumen di Kaltim masih kurang peduli tentang masalah halal dan jarang mempertanyakan mengenai status halal suatu produk yang dijual. Hal ini berdampak pada produk halal yang beredar di pasaran, kita akan menemukan produk halal yang tidak memenuhi syarat atau memang dalam proses tender. Ketika niat akhir dicapai, perusahaan sering lupa bahwa dokumen itu harus terus dipertahankan dan diterapkan secara berkelanjutan. Perusahaan sering melakukan pelanggaran prinsip seperti tidak ada dokumentasi dan laporan, menggunakan bahan-bahan berisik tanpa pemberitahuan sebelumnya kepada lembaga sertifikasi, tidak ada audit internal dan sebagainya. Sangat disayangkan bahwa sampai saat ini, sertifikasi halal masih dipahami sebagai alat bisnis semata yang mendapatkan landasan filosofis ajaran Islam. Berbagai alasan masih berhubungan dengan pertimbangan keuntungan dan kerugian finansial yang akan diperoleh jika mereka mengajukan sertifikasi halal. Dalam hal ini, sertifikasi halal menjadi sebuah trend belaka dan belum menjadi bagian dari budaya perusahaan, bahkan lebih karena tekanan dari Dow perusahaan. Seringkali penerapan sistem jaminan halal memunculkan masalah internal perusahaan karena kesadaran yang cukup mereka akan menuntut kehalalan produk

kan status halal dari produk yang mereka konsumsi. Meskipun ada sebagian yang peduli halal, masih ada sikap toleran untuk makan di tempat-tempat yang belum jelas kehalalannya. Masih ada keyakinan jika pemilik usahanya Muslim maka produknya terjamin halal. Situasi ini menyebabkan kurangnya permintaan dari konsumen kepada produsen untuk memberikan jaminan produk halal.

Sebenarnya, sertifikasi halal adalah bukti bahwa perusahaan telah berhasil menerapkan sistem jaminan halal ketika mendapat label lembaga sertifikasi. Tujuan utamanya, tentu saja, untuk meningkatkan daya saing produk. Jadi tujuan akhir untuk memenuhi syarat atau memang dalam proses tender. Ketika niat akhir dicapai, perusahaan sering lupa bahwa dokumen itu harus terus dipertahankan dan diterapkan secara berkelanjutan. Perusahaan sering melakukan pelanggaran prinsip seperti tidak ada dokumentasi dan laporan, menggunakan bahan-bahan berisik tanpa pemberitahuan sebelumnya kepada lembaga sertifikasi, tidak ada audit internal dan sebagainya.

Sangat disayangkan bahwa sampai saat ini, sertifikasi halal masih dipahami sebagai alat bisnis semata yang mendapatkan landasan filosofis ajaran Islam. Berbagai alasan masih berhubungan dengan pertimbangan keuntungan dan kerugian finansial yang akan diperoleh jika mereka mengajukan sertifikasi halal. Dalam hal ini, sertifikasi halal menjadi sebuah trend belaka dan belum menjadi bagian dari budaya perusahaan, bahkan lebih karena tekanan dari Dow perusahaan. Seringkali penerapan sistem jaminan halal memunculkan masalah internal perusahaan karena kesadaran yang cukup mereka akan menuntut kehalalan produk



Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
UNIVERSITAS MULAWARMAN



Unit Layanan Strategis (ULS)
HALAL CENTER

SKB: Universitas Mulawarman dengan Majelis Ulama Indonesia Provinsi Kalimantan Timur
Nomor: 3438/UN17/DL/2017 dan 39/DP-P/XX/A/II/2017

Alamat:

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Mulawarman
Kompleks Lab. Terpadu Faperta UNMUL Jl. Tanah Grogot Kampus Gunung Kelua, Samarinda 75119
Kalimantan Timur, Indonesia



Majelis Ulama Indonesia
مجلس العلماء الاندونيسى

LPPOM MUI Kaltim
Gedung MUI Prov. Kaltim Lt. 2
Jl. Harmonika No. 1 Prefab Segiri Samarinda
082148610915



Barang siapa yang hidup dari makanan yang serba halal, maka cerahlah agamanya, lunak hatinya dan tiada dinding penghalang bagi doa-doanya
(Al Hadits)

