

ABSTRAK

SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK PANGAN STUDI PADA LEMBAGA PENKAJIAN PANGAN OBAT-OBATAN DAN KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA LAMPUNG

Oleh

ISMAIL AMANATULLOH

Pangan merupakan kebutuhan primer bagi setiap manusia. Namun demikian, setiap pangan yang dikonsumsi oleh manusia haruslah dalam kondisi aman dan tidak membahayakan kesehatan. Dari aspek agama khususnya agama Islam, pangan yang aman adalah pangan yang halal yaitu halal secara zatnya, halal cara memprosesnya, halal cara penyembelihannya, dan halal cara memperolehnya. Indonesia sebagai salah satu negara yang penduduknya mayoritas muslim, maka pemerintah bertanggung jawab dalam menjaga produk pangan yang halal. Bagi kalangan muslim, dasar hukum wajibnya pangan halal terdapat dalam Al-quran, Surat Al-an'am Ayat 121, 145, Al-Maidah ayat 3 dan 88 serta Al-Baqarah Ayat 173. Kewajiban memberikan informasi yang benar dan jujur atas setiap produk yang dihasilkan oleh produsen atau pelaku usaha merupakan salah satu kewajiban utama yang diatur dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Selanjutnya disebut UUPK), Undang-undang No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Selanjutnya disebut UUP) serta Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 924/Menkes/SK/VIII/ 1996 tentang perubahan atas Keputusan Menteri Kesehatan RI No.82/Menkes/SK/I/1996 tentang Pecantuman Tulisan Halal pada Label Makanan yang melahirkan Fatwa MUI dalam Sertifikat Halal. Tujuan penulisan ini adalah untuk mengetahui Syarat-syarat sertifikasi halal produk pangan serta Prosedur sertifikasi halal produk pangan.

Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian hukum normatif-empiris, dengan tipe penelitian deskriptif dengan pendekatan masalah yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan cara pendekatan secara normatif terapan (*applied law approach*), yaitu penerapan ketentuan hukum normatif dalam proses sertifikasi halal pada produk pangan dan mengkaji tentang sertifikasi halal pada

produk pangan, literatur-literatur ilmu hukum serta dokumentasi yang berhubungan dengan pokok bahasan yang menjadi objek penelitian.

Berdasarkan penelitian dan pembahasan dapat dinyatakan bahwa Bahwa standar umum halal untuk bahan makanan meliputi tidak mengandung babi atau turunan babi, tidak mengandung minuman beralkohol (*khamr*) dan turunannya, Semua bahan dari hewan harus dari hewan halal dan disembelih sesuai aturan Islam (dibuktikan dengan sertifikat halal), Tidak mengandung bahan haram seperti bangkai, darah dan bagian dari tubuh manusia. Sertifikasi halal dilakukan melalui suatu tahapan tertentu dengan memenuhi syarat dan mengikuti prosedur yang telah ditentukan. Syarat yang harus dipenuhi oleh produsen yang akan mengajukan label halal atas produknya antara lain Produsen menyiapkan satu sistem halal (*halal system*) yang didokumentasikan secara jelas dan diuraikan dalam bentuk panduan halal (*quality manual*). Tujuan membuat panduan halal adalah untuk memberikan uraian sistem manajemen halal yang dijalankan produsen. Produsen menyiapkan prosedur baku pelaksanaan (*Standard Operating Procedure*) untuk mengawasi setiap proses yang kritis agar kehalalan produknya dapat terjamin. Produsen melakukan pemeriksaan (*audit internal*) serta mengevaluasi apakah sistem halal yang menjamin kehalalan produk yang dilakukan oleh seorang Auditor Halal Internal yang beragama Islam. Sistem pengauditan dilakukan dengan cara perusahaan wajib mengimplementasikan Sistem Jaminan Halal sepanjang berlakunya Sertifikat Halal. Sistem Jaminan Halal (SJH) adalah suatu sistem manajemen yang disusun, diterapkan dan dipelihara oleh perusahaan pemegang sertifikat halal untuk menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan ketentuan LPPOM MUI.

Kata Kunci : LPPOM MUI, Sertifikasi Halal