



PRODUK PANGAN BERLABEL HALAL SEBAGAI KETAHANAN NASIONAL BARU DI KOTA MEDAN

Food Products Labeled Halal As The New National Defense In Medan City

Mospa Darma¹ Nawir Yuslem² Muhammad Yadi Harahap³

Mahasiswa Prodi Hukum Islam, Program Doktor Sekolah Pasca Sarjana Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Dosen fakultas Hukum Universitas Tjut Nyak Dhien Medan Sumatera Utara, Indonesia (Email: jhonluckylucky@yahoo.com)¹, Dosen Prodi Hukum Islam, Program Doktor Sekolah Pasca Sarjana Universitas Islam Negeri Sumatera Utara², Dosen Prodi Hukum Islam, Program Doktor Sekolah Pasca Sarjana Universitas Islam Negeri Sumatera Utara³.

Abstrak: Latar belakang, Kebersihan merupakan sumber kesehatan terhadap jiwa dan raga bagi personal dan lingkungan sekitarnya. Pola makanan dan minuman yang bersih dan sehat sangatlah menjadi prioritas utama didalam sumber kehidupan masyarakat pasca kebiasaan baru. **Tujuan Utama** dari penelitian ini untuk mengetahui kapasitas produk pangan berlabel halal sebagai ketahanan baru di Kota Medan. **Metode:** Dalam penelitian ini dilakukan dengan pendekatan secara yuridis normatif. Pengambilan sampel secara normatif sebagai acuan atas produk di lapangan pertumbuhan industri dan perkembangan produk berlabel halal hingga priode tahun 2020, **Hasil:** Pencapaian yang di peroleh dengan metode dan sisitem produk pangan yang higienis berlabel halal memberikan dampak yang positif dari sudut peningkatan ekonomi serta daya minat masyarakat Kota Medan serta menimbulkan budaya baru tentang memperhatikan kebersihan. Peran serta aparat Pemerintah didukung Anggota Legislatif memberikan perubahan yang signifikan ditengah masyarakat.. **Simpulan:** Penerapan produk pangan berlabel halal yang diyakini adalah higienis dalam kondisi pasca pademi yang mengutamakan kebersihan dan kesehatan memberikan dampak positif didalam ketahanan ekonomi di Kota Medan khususnya.

Kata kunci: Produk Pangan berlabel Halal, Sebagai Ketahanan Nasioanl Baru, di Kota Medan.

Abstract: Background, Cleanliness is a source of health for the body and soul for the person and the surrounding environment. A clean and healthy food and drink pattern is a top priority in the source of people's lives after the new habit. **The main objective of this research** is to find out the capacity of halal-labeled food products as a new resilience in the city of Medan. **Methods:** This research was conducted with a normative juridical approach. Normative sampling as a reference for products in the field of industrial growth and the development of halal-labeled products until the period of 2020. **Results:** The achievements obtained by the method and system of hygienic food products labeled as halal have a positive impact from the point of view of increasing the economy and public interest Medan City and created a new culture about paying attention to cleanliness. The participation of Government officials supported by Legislative Members has made a significant change in the community. **Conclusion:** The application of halal-labeled food products which are believed to be hygienic in post-disaster conditions that prioritize cleanliness and health has a positive impact on economic resilience in the city of Medan in particular.

Keywords: Food Products labeled Halal, As a New National Resilience, in the City of Medan.

PENDAHULUAN

Produk pangan yang bersih dan sehat serta layak dikonsumsi oleh masyarakat adalah faktor yang utama bagi perkembangan

hidup bangsa dan negara, disebutkan didalam slogan "Mensana incorpore sano" di dalam tubuh yang sehat terdapat jiwa yang sehat. Produk halal dalam paradigma Islam adalah



merupakan tolok ukur didalam mengkonsumsi khususnya makanan serta menjadi pedoman bagi masyarakat luas lainnya. Konsep *halālan ṭayyiban* berarti kegunaan, yang terdiri dari

kualitas, kebersihan dan keamanan untuk semua¹.

¹Implementasi Jaminan Produk Halal Bagi Pelaku Usaha Mikro Muhammad Abduh Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Email: muhammad.abduh@untirta.ac.id Copyright © 2021, JCIC - Jurnal CIC Lembaga Riset dan Konsultan Sosial | 47

Emi Normalina Omar dan Harlina Suzana Jaafar, (Maret 2011), "*Halal Supply Chain in the Food Industry: A Conceptual Model*", IEEI Symposium on Business Engineering and Industrial Application, Langkawi, Malaysia , h.385.

Artikel dalam berkala ilmiah/jurnal

Tengku Putri Lindung Bulan ,Muhammad Rizal, *Pengaruh Labelisasi Halal terhadap Keputusan Pembelian Sosis di Kuala Simpang Kabupaten Aceh Tamiang*, JURNAL MANAJEMEN DAN KEUANGAN, VOL.5, NO.1, MEI 2016 Fakultas Ekonomi, Universitas Samudra h.4

Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No.280/Menkes/Per/XI/1976 tentang Ketentuan Peredaran dan Penandaan pada Makanan yang mengandung bahan berasal dari babi.

Surat Keputusan bersama antara Menteri Agama dan Menteri Kesehatan No.427/Menkes/SKB/8/1985 dan No. 68/1985

Secara realita segala yang dikonsumsi ke dalam tubuh akan menjadi inti sel hingga ke sel keturunan. Dampak yang muncul dari mengkonsumsi yang masuk ke dalam tubuh akan secara otomatis membentuk karakter serta organ tubuh manusia bahkan berpengaruh terhadap bangsa. Makanan, higienis, artinya menyangkut akan kesehatan, keturunan dan generasi penerus kelak sebagai penentu bagi masa depan peradaban umat manusia, dengan produk halal melalui metode pencapaian di tengah-tengah masyarakat

tentang Pencantuman tulisan halal pada label Makanan.

Surat Keputusan bersama antara Menteri Agama dan Menteri Kesehatan No.427/Menkes/SKB/8/1985 dan No. 68/1985 tentang Pencantuman tulisan halal pada label Makanan.

Keputusan Menkes RI Mo.82/Menkes/SK/I/1996 tentang Pencantuman tulisan halal pada label Makanan dan perumahannya berupa Keputusan Menteri Kesehatan RINo.924/Menkes/SK/VII/1996 beserta peraturan pelaksanaannya berupa Keputusan Dirjen POM No.IIK.00.06.3.00568 tentang tata cara Pencantuman tulisan halal pada label Makanan.

Penjelasan PP No. 69 tahun 1999 Tentang label dan iklan pangan. Presiden republik indonesia

merupakan faktor penentu akan keberhasilan tujuan.

Peran serta Pemerintah dan segala elemen masyarakat sangat mempengaruhi akan kondisi produk pangan halal di tengah-tengah masyarakat yang pada akhirnya akan terciptanya kesehatan bagi seluruh masyarakat yang secara otomatis memenuhi protkol kesehatan pasca covid 19.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu dengan pendekatan secara yuridis normatif dengan pendekatan-pendekatan secara sosial, Politik, Hukum, Budaya, Hankamrata, prospek bisnis dan dasar-dasar hukum baik secara hukum Positif maupun hukum Islam.

PEMBAHASAN

Sosial Politik

Bahwa produk pangan dan minuman merupakan sesuatu yang urgen diyakini bahwa penyakit kolera dan tifus melalui makanan dan minuman dll merupakan langkah awal taktik didalam perang dunia I dan II dan kemudian dikembangkan dengan istilah strategi perang biologi.

Bahwa dalam menjalankan SISHANKAMRATA faktor makanan dan minuman higienis merupakan perhatian yang sangat utama dalam menjaga eksistensi bangsa dan negara.



Peredaran dan produk di pasar domestik semakin sulit dikontrol akibat meningkatnya teknologi pangan, rekayasa teknologi, bioteknologi, dan proses kimia biologis². Higiene merupakan cara dalam pemeliharaan serta perlindungan per individu contoh kebersihan tangan serta tubuh, membersihkan peralatan makan dan minum, makanan dan minuman yang sudah rusak dibuang.

Kesehatan

PERSYARATAN HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN

1. Angka kuman E. Coli pada makanan jadi harus 0/gr sampel makanan dan pada minuman angka kuman E. Coli harus 0/100 ml sampel minuman.
2. Kebersihan peralatan ditentukan dengan angka total kuman sebanyak-
3. banyaknya 100/cm² permukaan dan tidak ada kuman E. Coli.
4. Makanan yang mudah membusuk disimpan dalam suhu panas lebih dari 65,5⁰C atau dalam suhu dingin kurang dari 4⁰ Untuk makanan yang disajikan lebih dari 6 jam disimpan dalam suhu – 5⁰C sampai – 1⁰C.
5. Makanan kemasan tertutup sebaiknya disimpan dalam suhu ± 10⁰

6. Penyimpanan bahan mentah dilakukan dalam suhu sebagai berikut³ :

³Dr. Galih Endradita M Healthcare and Hospital Consultants PT Cipta Mulya Medika www.ciptadoc.com.

TABEL I.
SUHU PENYIMPANAN MENURUT JENIS
BAHAN MAKANAN

Jenis Bahan Makanan	Digunakan untuk		
	3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
Daging, ikan, udang dan olahannya	-5 ⁰ C sampai 0 ⁰ C	-10 ⁰ C sampai -5 ⁰ C	Kurang dari -10 ⁰ C

6. Kelembaban penyimpanan dalam ruangan: 80 – 90%.
7. Cara penyimpanan bahan makanan tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit dengan ketentuan sebagai berikut :
8. Jarak bahan makanan dengan lantai 15 cm.
9. Jarak bahan makanan dengan dinding 5 cm.
10. Jarak bahan makanan dengan langit-langit 60 cm.

TATA CARA PELAKSANAAN

1. Bahan Makanan dan Makanan Jadi
 - A. Pembelian bahan sebaiknya ditempat yang resmi dan berkualitas baik.
 - B. Bahan makanan dan makanan jadi yang berasal dari Instalasi Gizi atau dari luar rumah sakit/jasa boga harus

Telur, susu dan olahannya	5 ⁰ C sampai 7 ⁰ C	-5 ⁰ C sampai 0 ⁰ C	Kurang dari -5 ⁰ C
---------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------	-------------------------------

Sayur, buah dan minuman	10 ⁰ C	10 ⁰ C	10 ⁰ C
-------------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Tepung dan biji	25 ⁰ C	25 ⁰ C	25 ⁰ C
-----------------	-------------------	-------------------	-------------------

- diperiksa secara fisik, dan laboratorium minimal 1 bulan sesuai Peraturan Menteri Kesehatan No. 715/MenKes/SK/V/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa boga.
- C. Makanan jadi yang dibawa oleh keluarga pasien dan berasal dari sumber lain harus selalu diperiksa kondisi fisiknya sebelum dihidangkan.
 - D. Bahan makanan kemasan (terolah) harus mempunyai label dan merek serta dalam dalam keadaan baik.

Bahan Makanan Basah/Mudah Membusuk dan Minuman.

1. Bahan makanan seperti buah, sayuran dan minuman, disimpan pada suhu penyimpanan sejuk (*cooling*) 10⁰C – 15⁰

2. Bahan makanan berprotein yang akan segera diolah kembali disimpan pada suhu penyimpanan dingin (*chilling*) 4^oC-10^o
3. Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka waktu sampai 24 jam disimpan pada penyimpanan dingin sekali (*freezing*) dengan suhu 0^oC-4^o.
4. Bahan makanan berprotein yang mudah rusak untuk jangka kurang dari 24 jam disimpan pada penyimpanan beku (*frozen*) dengan suhu < 0^o.
5. Pintu tidak boleh sering dibuka karena akan meningkatkan suhu.
6. Makanan yang berbau tajam (udang, ikan, dan lain-lain) harus tertutup.
7. Pengambilan dengan cara *First In First Out* (FIFO), yaitu yang disimpan lebih dahulu digunakan dahulu, agar tidak ada makanan yang busuk.

Makanan Jadi yaitu:

1. Makanan jadi harus memenuhi persyaratan bakteriologi berdasarkan ketentuan yang berlaku. Jumlah kandungan logam berat dan residu pestisida, tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku.

2. Makanan jadi yang siap disajikan harus diwadahi atau dikemas dan tertutup serta segera disajikan⁴.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga Pasal 10 (1) Dalam rangka pemberian Sertifikat Laik Higiene Sanitasi Jasaboga, Kepala Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kepala KKP membentuk Tim Pemeriksa yang bertugas melakukan penilaian terhadap kelengkapan persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9. (2) Tim Pemeriksa sebagaimana dimaksud pada ayat (1) harus memiliki pengetahuan di bidang higiene sanitasi yang bertugas melakukan pemeriksaan lapangan dan menilai kelaikan higiene sanitasi jasaboga.

Menurut Depkes RI (2006) Makanan yang dikonsumsi hendaknya memenuhi kriteria bahwa makanan tersebut layak untuk dimakan dan tidak menimbulkan penyakit, diantaranya: 1. Berada dalam derajat kematangan yang dikehendaki. 2. Bebas dari pencemaran di setiap tahap produksi dan penanganan selanjutnya. 3. Bebas dari perubahan fisik, kimia yang tidak dikehendaki, sebagai akibat dari pengaruh enzim, aktifitas mikroba, hewan pengerat, serangga, parasit dan kerusakan-kerusakan karena tekanan,

⁴Nomor 1204/Menkes/SK/X/2004 Tentang Persyaratan ... - persiweb.persi.or.id › images › regulasi › kepmenkes › kmk...



pemasakan dan pengeringan. 4. Bebas dari mikro organisme dan parasit yang menimbulkan penyakit yang dihantarkan oleh makanan⁵.

⁵Higiene dan Sanitasi Makanan - Kesling
Kitkeslingkit.id ›
higiene-dan-sanitasi-makanan-3

Tabel 2.

Industri UKM/Kecamatan Kota Medan 2017

INDUSTRI UKM/KECAMATAN KOTA MEDAN 2017

Update Terakhir 16 Jan 2017

Nilai Input Industri Medan Dirinci Menurut Kecamatan Tahun 2010– 2015 (juta rupiah)

Tahun/Kecamatan	Bahan Baku	Bahan Sewa Bakar, Listrik & Gas	Sewa Gedung, Mesin & Lainnya	Barang Lain	
Year/District	Raw Materials	Fuel, Electricity & Gas	Building & Machine Rental	Other Materials	
	-1	-2	-3	-4	-5
1. Medan Tuntungan	84	4	118,52	4,74	
2. Medan Johor	5 309	292	7 299,1	3	
3. Medan Amplas	776,38	672,36	474,28	5 234,1	
4. Medan Denai	4 155	229	5 234,1	1	
5. Medan Area	553,43	052,14	849,55	78,02	
6. Medan Kota	78	4	111,11	4,45	
7. Medan Maimun	936,22	350,93			
8. Medan Polonia	1 384	76	1	78,02	
9. Medan Baru	892,12	334,60	949,44		
10. Medan Selayang	1 154	63	1	65,03	
11. Medan Sunggal	222,95	620,22	624,74		
12. Medan Helvetia	20	1	28,40	1,14	
	172,59	111,90			
	923	50	1	52,03	
	553,77	905,85	300,04		
	0,00	0,00	0,00	0,00	
	80	4	113,58	4,55	
	690,36	447,61			
	692	38	975,34	39,04	
	884,60	191,47			
	1 384	76	1	78,02	
	892,12	334,60	949,44		

13. Medan Petisah	1 847	101	2 104,0	6
14. Medan Barat	107,54	811,69	600,07	2 117,0
15. Medan Timur	2 077	114	2 117,0	5
16. Medan Perjuangan	776,72	526,07	924,77	135,81
17. Medan Tembung	96	5	135,81	5,44
18. Medan Deli	477,60	317,80		1 65,03
19. Medan Labuhan	1 154	63	1	50,62
20. Medan Marelan	222,95	620,22	624,74	2,03
21. Medan Belawan	35	1	50,62	2,03
	959,83	982,09		
	10 389	572	14 585,3	
	760,66	678,69	625,10	2
	692	38	975,34	39,04
	884,60	191,47		
	923	50	1	52,03
	553,77	905,85	300,04	
	3 463	190	4 195,1	
	545,91	909,01	875,45	2

Kota Medan

				2
Medan City			50	025,3
			606,35	5
				2
2015*)	35 951	1 981	50	014,3
	062,74	605,55	331,43	5
				4
2014	35 755	1 970	106	248,1
	754,00	840,23	145,64	3
				1
2013	75 406	4 156	47	893,0
	513,90	371,34	300,20	3
				1
2012	33 602	1 852	42	682,4
	347,67	145,49	039,24	8
				1
2011	29 864	1 646	26	067,9
	935,33	141,09	684,97	8
2010	18 957	1 044		
	167,92	910,12		

Sumber : BPS Prov Sumatera

Source : BPS-Statistics of Sumatera Utara Province



: *)
Angka
Keterangan/N Sementa
ote ra/Preli
minary
Figures

ber:Badan Pusat Statistik Kota Medan
istics of Medan City).

Tabel 3 Sumber Data Produk Pangan Kota Medan dari MUI Kota Medan Dan Dinas Perdagangan Pemerintah Kota Medan

No	Sumber Data Produk Pangan	Tahun	Jumlah
1	MUI Kota Medan (berlabel halal)	Nov 2020	121 unit
2	Dinas Perdagangan Pemko Medan (produk terdaftar)	Nov 2020	140 unit

Sumber MUI Kota Medan dan Dinas Perdagangan Pemko Medan Nov 2020

Ekonomi Sosial Budaya

Program untuk memacu daya saing para pelaku Usaha Mikro dan Kecil (UMK), Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) mengadakan perlombaan Syawal LPPOM MUI berjudul “Tingkatkan Daya Saing UMK melalui Sertifikasi Halal yang Mudah dan Terpercaya”. Aktifitas yang dilakukan kolektif dan serentak di seluruh Indonesia selama satu bulan Syawal 1442 H, persisnya pada 22 Mei hingga 12 Juni 2021⁶.

Produk pangan berlabel halal MUI LPPOM MUI Provinsi : Sumatera Utara periode pendataan : 18 Oktober 2019 berjumlah 274 produk⁷. Sosialisasi dan promosi halal diperlukan untuk memberikan edukasi bagi

⁶Peduli UMK Berdaya Saing Tinggi, LPPOM MUI Gelar Festival Syawal 23/05/2021

⁷Daftar Produk Halal - Lppom MUI Sumut <https://halalsumut.org> › daftar-produ...

masyarakat dan pelaku usaha. Melalui kegiatan sosialisasi dan promosi halal diharapkan masyarakat dan pelaku usaha dapat mengerti dan memahami tentang pentingnya produk halal. Adapun beberapa program kegiatan sosialisasi dan promosi halal antara lain.

1. INDHEX (Indonesia International Halal Expo)

Even tahunan yang diadakan LPPOM MUI bertajuk INDHEK sebagai edukasi serta promosi produk yang berlabel dan bersertifikat halal dengan beberapa even yaitu Global Halal Forum, Halal Award, Aneka *Talk Show*, Halal Kompetisi serta *Community Gathering*.

2. Olimpiade Halal

Setiap tahun Olimpiade Halal setingkat SMA dalam kapasitas Nasional diadakan setiap tahun untuk menumbuhkan dan meningkatkan kepedulian generasi muda akan produk berlabel halal dan menjadikan sebagai gaya hidup halal yaitu “Halal *Is My Life*” pada

aktifitas sehari-hari, pada ujian yang dilakukan oleh LPPOM MUI dengan program HaLO (Halal Learning Online).

3. Halal Food Goes to School

Penyuluhan dari tingkat TK hingga SMU yang merupakan generasi muda dengan tujuan promosi dan menjadi kebiasaan dalam kehidupannya mengkonsumsi produk halal.

4. Wisata Halal (*Halal Tour*)

Agar dalam proses pengolahan makanan dan minuman serta edukasi kehalalan pada perusahaan yang telah bersertifikat halal kepada kalangan anak sekolah dan masyarakat.

5. Seminar/Talkshow Halal

Even seminar/talk show yang dilakukan LPPOM MUI bekerja sama dengan instansi, universitas dan media.

6. Halal Competition

Penumbuhan kreativitas secara memotivasi akan produk halal pada pertandingan halal seperti Lomba Blog Halal, Halal Hijab *Life Style* bekerja sama dengan forum detik, Lomba Kreativitas Halal Mom & Me bekerja sama dengan media majalah Ummi dan perlombaan Foto Hijab Foto Hunting.

7. Fasilitas Sertifikasi Halal Gratis

Kepada UKM untuk memberikan sertifikat halal secara gratis LPPOM MUI bekerja sama dengan Pemerintah/Instansi terkait seperti Kementerian Agama RI, Badan Pemeriksa Obat dan Makanan, Kementerian

KUKM, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Dinas Perindustrian Kota/Kabupaten .

8. Sosialisasi Halal Kepada UKM/Perusahaan Besar

Kepada UKM dan Perusahaan besar LPPOM MUI memberikan sosialisasi Baik secara mandiri maupun bekerja sama dengan pemerintah/Instansi terkait, LPPOM MUI.

9. Sosialisasi Halal melalui Media dan Sosial Media

Sosialisasi yang dilakukan LPPOM MUI dengan bekerja sama dengan berbagai media baik cetak maupun online: Republika, Detik.Com, Majalah Ummi, dll dalam sosialisasi halal serta twitter @HalalIndonesia dan *Facebook*: Halal MUI.

10. Merchandise

Upaya sosialisasi tagliner LPPOM MUI membuat aneka *merchandise* "Halal is My Life"⁸.

Medan, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sumatera Utara menyerahkan 69 sertifikat halal kepada 69 pelaku usaha mikro kecil menengah (UMKM), Kamis (27/12/20)⁹.

Data tentang produk pangan berlabel halal Kota Medan Provinsi Sumatera Utara

⁸<https://halalsumut.org/daftar-produk-halal/>

⁹LPPOM serahkan sertifikat halal 69 umkm di kantor gubsu sumatera utara posted on 08/01/2020 by admin.

tahun 2017 hingga periode 2019 dapat dilihat pada web¹⁰: (Daftar Produk Halal - Lppom MUI Sumut <https://halalsumut.org> › daftar-produ...)

Nilai ekspor tahun 2020 melalui Sumatera Utara mencapai US\$8,08 miliar, mengalami kenaikan 5,50 persen jika dibandingkan tahun sebelumnya yang mencapai US\$7,66 Exports value of Sumatera Utara in 2020 reached US\$8.08 billion, had increased by 5.50 percent compared to the previous year which reached US\$7.66 billion. The <https://sumut.bps.go.id> Ringkasan Statistik Perdagangan Luar Negeri Ekspor Impor Sumatera Utara 2020 13 miliar¹¹.

Bulan Agustus 2021, Medan deflasi 0,10 persen atau terjadi penurunan Indeks Harga Konsumen (IHK) dari 104,82 pada Juli 2021 menjadi 104,71 pada Agustus 2021. Deflasi terjadi karena adanya penurunan harga dari empat kelompok pengeluaran, yaitu kelompok makanan, minuman, dan tembakau sebesar 0,32 persen; kelompok transportasi sebesar 0,02 persen; kelompok rekreasi, olahraga, dan budaya sebesar 0,16 persen; dan kelompok perawatan pribadi dan jasa

lainnya sebesar 0,39 persen. Di sisi lain, empat kelompok pengeluaran menunjukkan peningkatan indeks, yaitu kelompok pakaian dan alas kaki sebesar 0,08 persen; kelompok perlengkapan, peralatan, dan pemeliharaan rutin rumah tangga sebesar 0,24 persen; kelompok kesehatan sebesar 0,09 persen; serta kelompok penyediaan makanan dan minuman/restoran sebesar 0,04 persen. Tiga kelompok lainnya tidak mengalami perubahan indeks, yaitu kelompok perumahan, air, listrik, dan bahan bakar rumah tangga; kelompok informasi, komunikasi, dan jasa keuangan; dan kelompok pendidikan¹².

Dalam keterangannya bagi warga Kota Medan diingatkan oleh Hj.Ratna Sitepu sebagai Ketua Fraksi Parai Hanura DPRD Medan atas Pemko Medan, khususnya atas umat Islam agar terus melakukan pengawasan serta memberikan jaminan roduk jaminan halal dan higienis. Tentang Pengawasan serta Jaminan Produk Halal dan Higienis Sesuai dengan keberadaan Perda No.10 tahun 2017¹³.

Work Shop yang dilakukan oleh Kementerian Pariwisata dengan harapan agar

¹⁰Daftar Produk Halal - Lppom MUI Sumut

<https://halalsumut.org> › daftar-produ...

¹¹Statistik Perdagangan Luar Negeri Ekspor Sumatera Utara, Foreign Trade Statistics Exports Sumatera Utara Province 2020, h.12.

¹²Beranda » Berita Resmi Statistik » Agustus 2021, Medan Deflasi 0,10 Persen

¹³DNA Berita. *Perda Pengawasan Dan Jaminan Produk Halal Dan Higienis Harus Diterapkan Dengan Baik*. By editor 2. 31 March 2019.

Indonesia menjadi *world's best halal tourism destination*. Faktor yang terpenting dalam penyelenggaraan pariwisata halal secara pangan dan minuman secara bersertifikat halal Pada acara *Workshop* dengan tujuan Percepatan Pengembangan. Dalam evaluasi tentang kesuksesan Indonesia atas 116 negara dan 1.8 juta voluntir, negara Turki dan Malaysia sebelumnya sebagai pemenangnya akan tetapi Indonesia menjadi pemenangnya sejak tahun 2016¹⁴.

Dalam penilaian secara wisata dunia secara *Global Muslim Travel Index* (GMTI) secara penilaian oleh *Mastercard-Crescent Rating*. April 2019, pada kesempatan itu Indonesia juara bersama Malaysia. Sebelumnya dimana pada tahun 2018, Indonesia memperoleh peringkat no.2, pada tahun 2017 Indonesia menduduki peringkat no.3. Menurut versi GMTI Grafik daya saing, Indonesia meningkat hingga di puncak¹⁵.

Menurut Borzooei and Asgari tahun 2013 produk halal saat ini sudah menjadi

komoditi yang utama pada area bisnis dan perdagangan. Menurut Rajagopal et al tahun 2011 menjadikan perbedaan dan dengan mencari, menyoroti dan mengkomunikasikan sertifikasi Halal diprediksi dapat ekspansi ke pasar dunia. Pada pandangan Ahmad tahun 2014 dimana usaha makanan halal sudah berkembang pesat selain itu itu sangat banyak negara mempraktekkan *Islamic Finance* pada perbankan mereka. Menurut Aziz dan Chok tahun 2013 dimana dampak manfaat produk halal mempengaruhi sikap dan perilaku konsumen akan niat untuk membeli dan membayar akan produk halal. Jika sebuah perusahaan tidak memperhatikan isu halal akan kehilangan konsumennya.

Dalam dunia bisnis aspek terkecilpun harus diperhatikan terutama menghadapi kebiasaan baru pada kebiasaan yang mengutamakan akan kesehatan dan kebersihan dimana produk halal menjadi primadona di dunia bisnis dan perdagangan saat ini terutama pada aspek kuliner atau makanan dan minuman dan secara otomatis menjadikan kebutuhan primer bagi seluruh konsumen.

Peluang yang sangat besar di dalam merebut pangsa pasar produk halal terhadap Konsumen muslim dan sebanyak dua miliar Muslim di dunia yang membutuhkan produk halal. Potensi produk halal global 600 miliar dolar AS dan meningkat 20-30 persen per tahun dan bahkan konsumen non muslimpun

¹⁴Pengembangan Pariwisata Halal Di Indonesia
...proceedings.undip.ac.id › copas ›
article › download.

¹⁵Tak Hanya Islam, Kristen dan Hindupun
Punya Aturan ...<https://food.detik.com> ›
... › Info Halal· Translate this
page.[Indonesia Peringkat Pertama
Global Muslim Travel Index](#)
...republika.co.id › [berita](#) ›
[indonesia-peringkat-pertama-](#)

secara otomatis membutuhkan produk pangan yang sangat higienis baik dari kebersihan maupun kesehatannya.

Agama

Kata *Kosher* ataupun *kosyer* dalam bahasa ibrani:(*כַּשְׂרוּת kašrût*), asal katanya dari kata *kashrut* atau *kashruth* dalam bahasa ibrani:(*כַּשְׂרָה kāšēr*), yaitu hukum tentang makanan kaum Yahudi. Menurut *halakha* (hukum kaum Yahudi) yang disebut dengan *kosher* (dalam bahasa Inggris, dari istilah dalam bahasa ibrani yaitu *kasher*, artinya "layak" (pada hal ini halal di konsumsi kaum Yahudi).

Kosher atas dasar hukum pada kitab Imamat Taurat (Perjanjian Lama) fasal 11 ayat 1 dan seterusnya Bab: Imamat Orang Lewi.serta ulangan pada torah, dirincikan penguraian hukum secara lisan (*misnah* dan *talmud*) serta dikodifikasikan oleh shulkhan arukh lalu oleh pimpinan Rabinik. Berbagai alasan akan sistem hukum tersebut dari secara ritualistik dan filosofis sampai praktis serta higienis sebagai contoh.

Pada hukum kashrut terdapat larangan untuk mengkonsumsi hewan yang tidak kosher seperti daging babi, kerang-kerangan (moluska ataupun krustasea), sebagian besar jenis serangga (dikecualikan jenis tertentu contohnya belalang *kosher*) campuran daging sapi dan, serta tat hukum tentang penyembelihan hewan jenis mamalia dan unggas berdasarkan prosedur shecita . Ada juga tentang akan hasil

pertanian sehingga mempengaruhi kelayakan untuk dikonsumsi.

Panganan yang tidak cocok dengan hukum yahudi dinamakan *treifah* atau *treif* (*טְרֵיפָה tərēpāh*) ("tercabik"); yang berdasarkan pada hewan yang *kosher* contohnya sapi atau domba dengan metode yang salah dalam penyembelihan atau terluka hingga mati oleh binatang buas dilukai. Di antara kaum Sefardi pengistilah ini berpedoman pada binatang yang tidak kosher.

Dipergunakan dalam berbagai bahasa akan *kosher* seperti dalam bahasa Inggris dengan arti sah, diizinkan, asli, diizinkan, asli atau otentik. Pada Alkitab Perjanjian Lama, di antaranya Imamat Ps. 3 (3-10, 17), Ps. 10 (19, 20), Ps. 11 (2-47), Ps. 17 (3-15), Ulangan Ps. 14 (3-21), Ps. 15 (19-23), dan Keluaran Ps. 29 (13, 22).

Golongan makanan yang bersih yaitu hewan berkuku belah dan memamah biak (sapi, kambing, domba, rusa, kijang), bersirip dan bersisik di dalam air, merayap, serta bersayap, dan melompat (belalang).

Kategori hewan yang kotor atau jorok yaitu hewan yang tidak berkuku belah dan memamah biak (unta, kelinci, marmot, pelanduk), berkuku belah dan tidak memamah biak (babi, babi hutan), serta tidak berkuku belah dan tidak memamah biak (kuda).

Kemudian akan hewan tidak bersirip dan bersisik (belut, lele, udang, kepiting, cumi), burung (rajawali, burung hantu, elang,

bangau, camar, kelelawar, gagak, pungguk), serta hewan merayap dan berkeriapan (tikus, katak, landak, biawak, bengkarung, siput, bunglon).

Sebagai sesajen atas berhala, darah, bangkai, hewan yang mati dicekik, hewan pencabulan, serta anak sapi, domba, atau kambing jantan tertua masuk pada kelompok makanan kotor. Tetapi secara langsung tidak memberikan efek langsung.

Kata 'halal', umat Hindu memiliki istilah '*tatwa triguna*'. Makanan yang di haramkan yaitu *amedhyam*.

Tiga kelompok makanan yaitu:

1. *Satwikaguna*, yaitu apabila di konsumsi bisa meningkatkan kualitas hidup, memanjangkan umur, menambah tenaga, menghadirkan rasa nyaman, mempertinggi kecerdasan, serta menyehatkan, contohnya adalah makanan yang memiliki banyak sari, berlemak, bergizi, dan menyenangkan hati.

2. *Rajasikaguna* apabila dikonsumsi bisa mengakibatkan emosi, sakit, atau duka cita. Misalnya, makanan yang terlalu pahit, asam, pedas, kering, panas atau menyebabkan badan terasa panas, atau banyak bumbu.

3. *Tamasikaguna* yaitu mengakibatkan malas, tak peduli, pasif, keras kepala, dan bodoh. Contohnya; lebih dari tiga jam makanan yang dimasak sebelum dimakan, makanan hambar, yang sudah sehari-hari dipanaskan, makanan basi dan busuk, makanan sisa orang lain,

benda haram yang disukai orang-orang yang bersifat gelap¹⁶.

Makanan yang dilarang dalam agama Buddha ada 10 jenis daging yang sebaiknya di jauhi umat Buddhist, sesuai pada Mahavagga Pali, Vinaya Pitaka.

Daging manusia, daging gajah, daging kuda, daging anjing, daging ular, daging singa, daging harimau, daging macan tutul.

Pengertian Harām dalam bahasa Arab: الحرام pada analisa fikih Islam haram adalah larangan yang harus dihindari. Haram dalam Islam yaitu yang harus dihindari oleh yang telah menerima perintah atau *Mukallaf* pelanggar tersebut adalah pelaku dosa. Pada terminologi masalah diartikan sebagai menarik masalah namun menolak *mafsadat*. Al-Khawarizmi menyebutkan masalah yaitu memelihara maksud syari' dengan mencegah kerusakan yang akan menimpa umat.

Pembagian haram sesuai fikih Islam yaitu:

Dibagi sesuai mukaddimah *taklif*:

1. Haram *Mutlak* yaitu amalan yang pengharamannya tidak bergantung pada syarat atau kondisi tertentu.
2. Haram *Muqayyad* yaitu amalan yang pengharamannya akibat oleh faktor-faktor tertentu atau karena ketiadaan sesuatu.

Pembagian haram sesuai pembuat syariat:

1. Haram *Munajjaz* adalah amalan yang keharamannya tidak bergantung pada sesuatu yang lain.
2. Haram *Mu'allaq* yaitu amalan yang keharamannya bergantung pada sesuatu yang lain, contohnya dengan masuknya waktu tertentu.

Teknis penyusunan Haram *Analysis Critical Control Point* (HrACCP).

1. Tetapkan dan akses seluruh bahan yang haram dan najis
2. Tetapkan titik-titik kendali kontrol.
3. Membentuk prosedur pemantauan.
4. Membuat tindakan untuk mengoreksi.
5. Membuat Sistem pencatatan
6. Membentuk prosedur verifikasi Penentuan

Pengertian makanan dan minuman yang halal meliputi:

1. Produk yang halal melekat pada tubuh.
2. Minuman/Makanan Halal Secara jenis, rasa dan zatnya.
3. Dalam memperolehnya dengan cara yang halal.
4. Minuman khamar. Rasulullah Saw dahulu pada masyarakat Arab juga mempunyai kebiasaan mabuk secara bertahap diberantas rasulullah SAW. Pertama, melarang orang melakukan shalat selagi masih mabuk (QS An Nisa: 34). Dinyatakan dimana

khamar atau minuman keras manfaatnya atau kebaikannya lebih kecil dari dosa atau kejelekannya (QS Al Baqarah: 219). Lalu larangan secara tegas, menyatakan bahwa minuman keras itu adalah perbuatan keji, sebagai perbuatan setan, karena itu supaya benar-benar di jauhi (QS Al Maidah: 90).

5. Sesuai prosesnya Makanan Halal dan Proses yang tidak halal itu jika:
 - a. Penyembelihan dilakukan orang non muslim, dan tanpa lapas asma Allah dengan parang/pisau yang tumpul.
 - b. Penyembelihan tidak untuk sesajen musyrik dan darah hewan harus habis dan urat nadi leher dan saluran nafas putus, dengan cara yang santun dan tidak tercemar bahan baku haram, bumbu atau bahan campuran lainnya. serta tempat dan alat tercemar tidak halal.

Menurut teori Konsumsi halal secara paradigma Islam yaitu:

1. Halal secara *kaffah*
2. Harus lebih besar manfaat dari mudharat
3. Sederhana
4. Tidak mubazir

Pembagian haram dalam fikih Islam yang atas penyebab keharamannya yaitu:

1. Pengertian Haram *Nafsi* yaitu amalan yang diharamkan karena memang pada dasarnya amalan tersebut amalan haram bukan karena didahului amalan haram lainnya.
2. Pengertian Haram *Ghairi* yaitu amalan yang keharamannya disebabkan karena menjadi pembuka (mukaddimah) bagi amalan haram lainnya.
3. Rumusan Imam al Ghazali tentang batasan dan esensinya akan haram dengan tuntutan secara nash (Allah SWT dan Rasul-Nya) agar meninggalkannya secara untutan yang mengikat dan pasti secara karakteristik, Imam al Baidawi, pakar ushul fikih Mazhab Syafi'i, terhadap pelanggar adalah perbuatan yang dicela secara ungkapan dipuji terhadap yang meninggalkannya ', antonim dari asal kalimat tentang wajib.
4. Sinonim dalam istilah terhadap kalimat haram dalam ushul fikih yaitu *Al-Mamnu* (yang dilarang), *Al-Ma'siyah* (maksiat), *Al-Mahzur* (yang dihindari), *Al-Qabih* (yang buruk/jelek), *Az-Zanb* (dosa), *Al-Fahisyah* (yang keji), *Al-Isim* (dosa), *As-Sai'ah* (jelek), dan *Al-Mazjur'anh* (yang dicegah darinya).
5. Dalam pandangan para ulama Mazhab Hanafi, harus dalil yang *qat'i* (pasti)

dalam menunjuk kualitasnya hukum haram. Jika berkualitas *zanni* (relatif) dalil tersebut, ditetapkan sebagai makruh tahrim. Dalam analisa jumhur ulama ushul fikih tidak dibedakan antara dalil yang *qat'i* dan *zanni*. Pada analisa itu, secara dalilnya *qat'i* maupun *zanni* juga apabila mengarah terhadap yang bersifat haram .

Dalam surah al-Baqarah [2]:168 yang berbunyi: *Al-Sa'di* terangkan bahwa tunjukan (*khithâb*) ayat ini merupakan seruan bagi seluruh manusia, Mukmin dan non muslim. Menurut Muhammad 'Ali al-Shâb secara universal dengan pemahaman yang sama yang menjadi *khithâb*, supaya semua umat manusia produk halal menjadikan konsumsi dalam kehidupan.

Dari Muhammad bin Abdillah ibn Numair al-Hamdani, dari ayahku dari Zakariyya dari Sya'bi dari An-Nu'man bin Basyir telah berkata saya telah mendengar Rasulullah Saw. dan dia bahwa dengan telunjuknya ke arah telinganya, "Sesungguhnya yang halal itu jelas, yang haram jelas. Dan di antara keduanya ada masalah *syubhat*, mayoritas manusia/orang tidak mengetahuinya.sebab itu maka barang siapa menjaganya/ bertakwa dari terjerumus dalam *syubhat*, berarti dia telah membebaskan agama

dan kehormatannya. Dan barang siapa terjerumus pada sesuatu di dalam syubhat, berarti hampir terjerumus ke dalam yang haram. Sebagaimana jika seseorang menggembala ternaknya di sekitar *Hima* (tempat/area milik raja yang dijaga/dilindungi dan terlarang dimasuki orang lain dan siapa yang memasukinya maka akan dijatuhi saksi hukuman). Ketahuilah bahwa sesungguhnya setiap raja memiliki hima, ketahuilah bahwa *hima* Allah adalah larangan-larangan-Nya".(H.r. Muslim).

Menurut Hujjah al-Islâm Muhammad ibn AbûHâmid al-Ghazâlî (w. 550H), dimana yang jelek atau kotor diharamkan, namun kadar masing-masing berbeda. Pada pandangan Imam al-Ghazâlî dalam menyikapi tentang halal umat Mukmin perlu kearifan dalam menyikapinya. Kadar ketaqwaan seseorang dapat ditinjau dari produk baik makanan dan minuman:

Umat Muslim sebagai masyarakat mayoritas perlu dilindungi akan hak-haknya terhadap produk yang dikonsumsi secara halal atas barang dan jasa baik makanan atau obat-obatan sesuai dengan syariah. Di sisi Perlindungan produk halal yaitu melalui LPPOM MUI atau Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) lahir tanggal 6 Januari

1989. Perlindungan konsumen Muslim terhadap pengkonsumsi produk-produk pangan, minuman, obat-obatan, dan kosmetik adalah fungsi Lembaga ini. Badan Halal Dunia (WHC) *World Halal Council* (WHC) lahir di Jakarta tahun 1999 adalah ide beberapa Negara dan termasuk Indonesia, setelah secara internasional memperoleh izin fungsi lembaga ini sebagai federasi badan sertifikasi halal di seluruh dunia. Sesuai analisa Lukman Hakim, Direktur Eksekutif Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI) dalam Zuhri di mana dari jumlah produk makanan dan minuman yang beredar di seluruh Indonesia, hanya ribuan saja yang memiliki sertifikat halal dari LPPOM-MUI berarti hanya berkisar 20 persen bersertifikat halal MUI¹⁷.

al

Dalam Resolusi Majelis Umum PBB N.A/ RES/39/248 Tahun 1985 tentang *Guidelines for Consumer Protection* dan Dasar hukum yang terkait sertifikasi:

1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan;
2. UU No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen;
3. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia

¹⁷Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan ... - LPPOM MUI www.halalmui.org › mui14 › main › detail › inilah-per...

No.924/Menkes/SK/VIII/ 1996 tentang perubahan atas Keputusan Menteri Kesehatan

RI.No.82/Menkes/SK/I/1996 Tentang Pencantuman Tulisan Halal pada Label Makanan ;

4. Undang-Undang Republik Indonesia nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan Produk Halal.

Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan produk halal, pada Pasal 4 disebutkan: Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.Pasal 5 (1) Pemerintah bertanggung jawab dalam menyelenggarakan JPH.

Aspek yang menjaditinjau dalam labelisasi halal, yaitu:

- a. Proses Pembuatan Proses pembuatan atau proses produksi perusahaan yang sudah menggunakan label halal hendaknya harus tetap menjaga hal-hal sebagai berikut:
 - 1) Binatang yang hendak dibersihkan,binatang yang sudah mati setelah disembelih
 - 2) Bahan campuran yang digunakan dalam proses produksi tidak terbuat dari barang-barang atau bahan yang haram dan turunannya.
 - 3) Air yang digunakan untuk membersihkan bahan hendaklah air mutlak atau bersih dan mengalir.

- 4) Dalam proses produksi tidak tercampur atau berdekatan dengan barang atau najis atau haram.

- b. Bahan Baku Utama Bahan baku produk adalah bahan utama yang digunakan dalam kegiatan proses produksi, baik berupa bahan baku, bahan setengah jadi maupun bahan jadi. Sedangkan bahan tambahan produk adalah bahan yang tidak digunakan sebagai bahan utama yang ditambahkan dalam proses teknologi produksi.

- c. Bahan Pembantu Bahan pembantu atau bahan penolong adalah bahan yang tidak termasuk dalam kategori bahan baku ataupun bahan tambahan yang berfungsi untuk membantu mempercepat atau memperlambat proses produksi termasuk proses rekayasa.Rekayasa genetika adalah suatu proses yang melibatkan pemindahan gen pembawa sifat dari suatu jenis hayati ke jenis hayati lain yang berbeda atau sama untuk mendapatkan jenis baru yang mampu menghasilkan produk pangan yang lebih unggul¹⁸.

Peraturan Menteri Kesehatan RI.No.280/Menkes/Per/XI/1976 tentang Ketentuan Peredaran dan Penandaan pada

Makanan yang mengandung bahan berasal dari babi.

Pasal 2 :

- 1) Pada wadah atau bungkus makanan yang diproduksi di dalam negeri maupun yang berasal dari impor yang mengandung bahan yang berasal dari babi harus dicantumkan tanda peringatan.
- 2) Tanda peringatan tersebut yang dimaksud pada ayat 518 harus berupa gambar babi dan tulisan yang berbunyi :Mengandung Babi dan harus ditulis dengan huruf besar berwarna merah dengan ukuran sekurang kurangnya ,Universe Medium Corp 12 di dalam garis kotak persegi yang berwarna merah.
- 3) Permenkes RI No. 76/Menkes/Per/III/78 tentang label dan Periklanan Makanan pasal 2 menyatakan bahwa Kalimat kata-kata tanda lambang logo gambar dan sebagainya yang terdapat pada label atau iklan harus sesuai dengan asal, sifat, komposisi, mutu dan kegunaan makanan.

Pada Surat Keputusan bersama antara Menteri Agama dan Menteri Kesehatan No.427/Menkes/SKB/8/1985 dan No. 68/1985 tentang Pencantuman tulisan halal pada label Makanan.

Pasal 1 tulisan halal adalah tulisan yang dicantumkan pada label/penandaan yang

memberikan jaminan tentang halalnya makanan tersebut bagi pemeluk agama Islam

Pasal 2 Produsen yang mencantumkan tulisan halal pada label atau penandaan makanan produknya bertanggung jawab terhadap halalnya makanan tersebut bagi pemeluk agama Islam.

Pasal 4:

- 1) Pengawasan preventif terhadap ketentuan pasal 2 Keputusan bersama ini dilakukan oleh Tim Penilaian Pendaftaran Makanan Departemen Kesehatan RI cq.Direktorat Jenderal Pengawasan obat dan Makanan.
- 2) Dalam tim penilaian pendaftaran makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) pasal ini, diikut sertakan unsur Departemen Agama RI.
- 3) Pengawasan di lapangan terhadap pelaksanaan ketentuan pasal 2 Keputusan bersama ini dilakukan oleh aparat Departemen Kesehatan RI.
- 4) UU No. 23 tahun 1992 tentang Kesehatan, pasal 214 ayat 2 penjelasan butir (d)Ketentuan lainnya misalnya pencantuman kata atau tanda halal yang menjamin bahwa makanan dan minuman yang dimaksud diproduksi dan diproses sesuai dengan persyaratan makanan.
- 5) UU No. 7 tahun 1996 tentang Pangan, pasal (34) ayat(1) Setiap orang yang menyatakan dalam label atau iklan bahwa pangan yang diperdagangkan

adalah sesuai dengan persyaratan agama atau kepercayaan tertentu bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan berdasarkan persyaratan agama atau kepercayaan tersebut.

Pada Keputusan Menkes RI Mo.82/Menkes/SK/I/1996 tentang Pencantuman tulisan halal pada label Makanan dan perumahannya berupa Keputusan Menteri Kesehatan RINo.924/Menkes/SK/VII/1996 beserta peraturan pelaksanaannya berupa Keputusan Dirjen POM No.IIK. 00.06.3.00568 tentang tata cara Pencantuman tulisan halal pada label Makanan yang antara lain menjelaskan:

1. Persetujuan pencantuman tulisan halal pada label makanan diberikan oleh Dirjen POM.
2. Produk makanan harus terdaftar pada Departemen Kesehatan RI.
3. Persetujuan Pencantuman label halal diberikan setelah dilakukan pemeriksaan dan penilaian oleh Tim yang terdiri dari Departemen Kesehatan, Departemen Agama dan MUI.
4. Hasil Penilaian Tim Penilai disampaikan kepada Komisariat MUI untuk dikeluarkan fatwanya dan akhirnya diberikan Sertifikat halal.
5. Persetujuan Pencantuman halal diberikan oleh Dirjen POM berdasarkan sertifikat halal yang berdasarkan MUI.
6. Persetujuan berlaku selama 2 tahun sesuai dengan sertifikatnya.

UU No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen yaitu :

Pasal 7 butir (b):

Pelaku usaha berkewajiban memberikan informasi yang benar jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa.

Pasal 8 ayat 1 butir (b):

Pelaku usaha dilarang memproduksi dan /atau memperdagangkan barang dan /atau jasa yang tidak mengikuti ketentuan memproduksi secara halal sebagaimana pernyataan halal yang dicantumkan dalam label.

Pasal 10 Setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas kedalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat manusia bertanggung jawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label Pernyataan halal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari label

Pasal 11:

1) untuk mendukung kebenaran pernyataan halal sebagaimana dimaksud dalam pasal 10 ayat (1) setiap orang yang memproduksi atau memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan wajib memeriksakan terlebih dahulu pangan

tersebut pada lembaga pemeriksa yang telah diakreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

2) Pemeriksaan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilaksanakan berdasarkan Pedoman dan tata cara yang ditetapkan oleh Menteri Agama dengan memperhatikan pertimbangan dan saran lembaga keagamaan yang memiliki kompetensi dibidang tersebut.

Pasal 59 :

Pengawasan terhadap pelaksanaan ketentuan tentang label dan iklan dilaksanakan oleh Menteri Kesehatan.

Pasal 60:

1) Dalam melaksanakan ketentuan sebagaimana dimaksud dalam pasal 59 Menteri Kesehatan menunjuk pejabat untuk disertai tugas pemeriksaan.

2) Pejabat Pemeriksa sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) dipilih dan ditunjuk oleh Menteri Kesehatan berdasarkan keahlian tertentu yang dimiliki.

3) Pejabat Pemeriksa sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) diangkat dan diberhentikan oleh Menteri Kesehatan.

4) PP No. 69 tahun 1999 tentang label dan iklan Pangan

5) PP No. 69 tahun 1999 tentang label dan iklan Pangan

Penjelasan PP No. 69 tahun 1999 pasal 11 ayat 1 menyatakan Pencantuman tulisan

halal pada dasarnya bersifat sukarela. Menurut Sampurno (2001) sanksi terhadap pelanggaran ketentuan pancantuman label dapat dikenakan :

Pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau denda paling banyak Rp.360.000.000 untuk pelanggaran terhadap UU No. 7 tahun 1999 pasal 34 ayat(1).

Tindak pidana penjara sampai 5 (lima) tahun atau denda sampai dua milyar rupiah untuk pelanggaran terhadap UU No.8 tahun 1999 pasal 8 ayat (1)butir h.

Tindakan administratif terhadap pelanggaran PP No. 69 tahun 1999 yang meliputi:

- 1) Peringatan secara tertulis.
- 2) Larangan untuk mengedarkan untuk sementara waktu dan atau perintah untuk menarik produk pangan dari peredaran.

Peraturan pelabelan yang dikeluarkan oleh Dirjen POM RI (Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia), mewajibkan para produsen produk makanan untuk mencantumkan label tambahan yang memuat informasi tentang kandungan (*ingredient*) dari produk makanan tersebut¹⁹.

Hukum Islam:

Al-Qur'an:

"Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terbaik di bumi." (QS al-Baqarah [2]: 168).

"Dan (Allah) menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan bagi mereka segala yang buruk."(QS al-A'raf [7]: 157).

Hai Manusia, makanlah dari apa yang terdapat di bumi, yang halal dan yang thoyyib. Dan janganlah kamu menuruti jejak setan (yang suka melanggar atau melampaui batas). Sesungguhnya setan itu adalah musuh kamu yang nyata. (QS 2:168).

Hadis:

Abu Malik Al-Ash`ari ra menerangkan bahwa Rasulullah SAW mengatakan, "Kebersihan adalah sebagian dari iman."

Ibnu Umar RA berkata, Rasulullah SAW melarang memakan binatang yang makan tinja dan melarang meminum susunya. Riwayat Imam empat kecuali Nasai. Hadis hasan menurut Tirmidzi.

Ibnu Abbas berkata bahwa Sa'ad bin Abi Waqash berkata kepada Nabi Muhammad SAW, " Ya Rasulullah, doakanlah aku agar menjadi orang yang dikabulkan doa-doa nya oleh Allah". Apa jawaban Rasulullah, "Wahai Sa'ad perbaikilah makananmu (makanlah makanan yang halal) niscaya engkau akan menjadi orang yang selalu dikabulkan doanya. Dan demi jiwaku yang ada di tangan-Nya sungguh jika ada seseorang yang memasukkan makanan haram ke dalam perutnya, maka tidak akan diterima amal nya selama 40 hari dan seorang hamba yang dagingnya tumbuh dari hasil menipu dan riba, maka neraka lebih layak untuknya" (HR. At-Thabrani).

KESIMPULAN

Bahwasanya penerapan produk pangan berlabel halal wujud dari kebiasaan baru dalam era yang mengutamakan akan kebersihan dan kesehatan sebagai pilihan utama khususnya di Kota Medan. Dengan penerapan produk pangan dan minuman higienis halal di Kota Medan menjadi peluang bisnis dan perdagangan dalam meningkatkan ketahanan ekonomi rakyat serta ketahanan akan kesehatan masyarakat secara global dan terbukti menjadi pilihan konsumen pasca era pademi, sehingga segala produk yang beredar ditengah-tengah masyarakat Kota Medan mengacu pada standar label halal namun bagi produk yang tidak halal selayaknya dicantumkan pula label tidak halal. Penerapan hukum secara tegas oleh penyelenggara negara seharusnya menjadi langkah-langkah yang sangat fital pada program intensif bagi masyarakat sehingga tercapai tujuan masyarakat yang sehat dan kuat pasca kebiasaan baru.

NOVELTY

Dapat merubah paradigma dan kebiasaan sehingga menjadi peradaban yang bersih dan sehat scara produk yang higienis dengan berlabel halal.

NOVELTY

Can change paradigms and habits so that it becomes a clean and healthy civilization with a hygienic product labeled halal.



DAFTAR PUSTAKA