

PROBLEMATIKA PENETAPAN HUKUM PADA POIN KRITIS BAHAN OLAHAN DAN LABORATORIUM PRODUK HALAL

Hery Purwanto

Fakultas Syari'ah dan Hukum UNSIQ Jawa Tengah di Wonosobo
hepu@unsiq.ac.id

ABSTRAK

Penyelenggaraan suatu sistem perlindungan atas makanan, obat-obatan, kosmetik maupun jasa, baik bagi pihak yang memproduksi maupun masyarakat luas yang akan mengkonsumsi sangat perlu untuk terjaminnya suatu produk yang dikategorikan halal dan thayib. Pemerintah menyadari perlunya landasan hukum bagi pengaturan, pembinaan, dan pengawasan terhadap kegiatan atau proses produksi, peredaran dan/atau perdagangan di Indonesia, maka lahirlah UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang pengelolaannya diamanatkan pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Problem yang banyak dijumpai adalah penetapan hukum pada point kritis bahan olahan dan laboratorium. Point kritis adalah kondisi dimana dalam pengolahan atau proses dari bahan-bahan yang digunakan sampai pada kemasan dan distribusi masih diragukan kehalalannya.

Kata kunci : Penetapan hukum, point kritis, bahan olahan, laboratorium.

A. PENDAHULUAN

Amanat Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal menuntut pemerintah untuk membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang kemudian di singkat BPJPH. BPJPH dibawah kementerian agama harus bisa menjalankan fungsinya pada awal tahun 2018 yang tentunya dengan segala konsekuensinya, baik dari kesiapan BPJPH itu sendiri maupun masyarakat Indonesia pada umumnya, sebab UU tentang jaminan produk halal ini mewajibkan seluruh Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat

halal, hal ini ditandaskan dalam pasal 4 bab I UU Nomor 33 tahun 2014.(UU Nomor 33 Tahun 2014, 2014) Dengan demikian mau tidak mau, siap tidak siap seluruh komponen pelaku ekonomi baik industri kecil, industri besar, industri barang maupun industri jasa harus melaksanakan kebijakan tersebut, yaitu memiliki sertifikat halal dan mencantumkan label halal pada produk yang dihasilkan dan dipasarkan.

UU Jaminan Produk Halal menjadi fungsi mandatory untuk mewajibkan seluruh produk yang beredar di Indonesia berlabel halal, maka BPJPH bersama dengan MUI dan Lembaga

Pemeriksa Halal (LPH) melakukan rangkaian prosedur guna melaksanakan amanat UU Jaminan Produk Halal tersebut, dimana masing-masing lembaga mempunyai tugas dan fungsi yang berbeda. Sementara dari sisi yang lain, yaitu masyarakat dan para produsen juga harus menyiapkan segala konsekuensinya. Masyarakat dituntut kesadarannya untuk mengkonsumsi, menggunakan, dan memanfaatkan produk yang berlabel halal, para produsen harus melakukan serangkaian proses produksinya mulai dari pemilihan bahan baku, bahan tambahan, proses produksi sampai dengan kemasan siap jual harus sesuai dengan ketentuan kehalal suatu produk yang telah ditetapkan. Selain itu peran masyarakat untuk membantu pelaksanaan UU ini juga menjadi tantangan tersendiri, karena untuk bisa memantau dan melaporkan produk-produk yang beredar membutuhkan kesadaran dan pemahaman standar kehalalan.

Sebagaimana dimaklumi, pesatnya laju ilmu pengetahuan dan teknologi di samping membawa dampak positif juga negatif, tidak saja membawa berbagai kemudahan, kebahagiaan, dan kesenangan, melainkan juga menimbulkan sejumlah persoalan. Seperti terlihat dari penemuan dan

pemakaian zat tambahan (*additive*) yang akan mempengaruhi dalam penentuan status kehalalan produk, seperti pangan, obat-obatan, dan kosmetika.

Para konsumen menginginkan makanan yang dapat menimbulkan selera, mudah disiapkan, tetap segar sampai waktu disiapkan, serta warna, rasa, serta aroma harus dapat diterima dan awet. Selain dari itu dituntut pula supaya murah dan terjangkau harganya. Usaha untuk mencapai tuntutan tadi, para produsen makanan, banyak menggunakan zat tambahan (*zat additive*). Sedangkan yang termasuk bahan tambahan makanan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 235/MEN.KES/PER/VI/1979 tanggal 19 Juni 1979, pengelompokkan Bahan Tambahan Pangan (BTP) berdasarkan fungsinya adalah: Anti oksidan, Anti kempal, Pengasam, Penetral dan Pendapar, Enzim, Pemutih, Pemanis Buatan, Pematang, Penambah gizi, Pengawet, Pengemulsi dan Pemantap, Pengeras, Pewarna Penyedap rasa dan aroma *Sekuestran*, *Humektan*. Sifat-sifat baik yang dibawa zat *additive* itu bukanlah tanpa resiko, banyak di antaranya menimbulkan gangguan kesehatan, bahkan bisa mengakibatkan kematian.

Bahan tambahan itu dapat dibuat secara sintetik, dapat diproses dari jaringan tanaman, hewan, dan fermentasi. Bahan dari hewan lebih ditekankan untuk diwaspadai, sebab keberadaannya bisa saja hewan yang diharamkan dalam Islam atau hewan halal yang disembelih dengan tanpa menyebut nama Allah. Perlu juga kiranya dilihat pemakaian media tidak halal dalam proses fermentasi. Daftar zat tambahan ini mungkin akan terus bertambah sesuai dengan meningkatnya ilmu pengetahuan. Penentuan kehalalan suatu produk juga berjalan seiring dengan meningkatnya ilmu pengetahuan dan teknologi. Masyarakat memerlukan perlindungan dari Pemerintah bagi semua produk makanan dan minuman terutama hasil olahan produksi. Untuk itu, diperlukan kebijakan dan pengawasan dari pemerintah.

Kendatipun demikian, pengawasan dan *law enforcement* tetap merupakan bagian penting dalam memberikan jaminan produk halal kepada masyarakat. Tanpa adanya pengawasan dan *law enforcement* yang kuat, penyalahgunaan wewenang dan pelanggaran hukum oleh produsen semakin tidak terkendali. Adapun cara dan mekanisme pengawasan dan penegakannya dengan mendasarkan pada pranata hukum yang ada.

Meskipun secara penuh wewenang pemberian adalah dilakukan oleh BPJPH akan tetapi secara substansi Sertifikat halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan hukum Islam. Sertifikat Halal ini merupakan syarat untuk mencantumkan label halal pada produk yang memenuhi syarat kehalalan sesuai dengan hukum Islam, yaitu :

- a. Tidak mengandung daging babi dan bahan yang berasal dari babi;
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya;
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara hukum Islam;
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, tempat pengelolaan dan transportasinya tidak boleh digunakan untuk babi.
- e. Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung *khamr*.

Oleh sebab itu terlepas dari soal siapa yang berhak baik secara substansi maupun secara hukum pemberian label halal atas suatu produk disini penulis ingin mengkaji mengenai problematika point kritis penetapan hukum bahan olahan dan laboratorium produk halal di Indonesia.

B. HASIL TEMUAN DAN PEMBAHASAN

1. Titik Kritis Kehalalan Produk

Menurut ketentuan Pasal 1 Angka (1) Undang-undang No.7 Tahun 1996 tentang bahan yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman (UU Nomor 7 Tahun 1996, 1996).

Dalam disertasinya Sopa menjelaskan bahwa titik kritis kehalalan adalah menelusuri asal-usul bahan dan proses pembuatannya kemudian dikonsultasikan dengan kaidah-kaidah hukum Islam yang berkaitan dengan kehalalan pangan. Apabila bersesuaian, berarti halal, bila tidak berarti diragukan. Lalu dilakukan verifikasi terhadap hal yang diragukan tersebut (Sopa, 2008).

Penentuan titik kritis dalam proses sertifikasi produk halal berfungsi mencegah terjadinya kesalahan dan penyimpangan dalam proses produksi halal. Titik kritis ini mengacu pada pedoman halal yang telah dibuat, yang mencakup bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi, serta tahapan proses yang mungkin berpengaruh terhadap

kehalaman produk. Untuk menentukan titik-titik kendali kritis, harus dibuat dan diverifikasi bagan alur bahan, yang selanjutnya diikuti dengan analisa terhadap tahapan yang berpeluang untuk terkena kontaminasi bahan yang menyebabkan haram.

Sedangkan produk pangan yang baik dalam Islam, diistilahkan *Thayyib*, sedangkan pangan bukan hanya harus *tayyib* tetapi juga harus halal. Seperti yang tercantum dalam firman Allah:

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطْوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

“*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaiton, karena sesungguhnya syaiton itu adalah musuh yang nyata bagimu.*”(Q.S. Al-Baqarah : 168, n.d.)

Berdasarkan Q.S ayat 168 surat al-Baqarah ini menunjukkan bahwa tidak hanya umat Islam, tetapi juga umat-umat lainnya harus mengkonsumsi pangan yang halal lagi baik. Setiap manusia, apapun agama dan keyakinan yang dianutnya, pasti memerlukan makanan untuk kelangsungan hidupnya. Dan agar selamat dalam kehidupannya secara fisik-biologis, sehat secara fisik-jasmani, makanan yang dikonsumsi itu haruslah yang halal dan thoyyib, karena semua yang halal itu niscaya mendatangkan

kebaikan dan kemaslahatan. (Amin, 2013). Maka dapat dinyatakan bahwa pangan adalah faktor utama penunjang kehidupan manusia, yang bersumber dari alam yang dapat dikonsumsi baik langsung maupun dengan tahapan proses produksi. Pangan dibutuhkan manusia untuk hidup. Pangan merupakan salah satu unsur kebutuhan dasar manusia.

Berdasarkan keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI no. HK. 00.05.52.4040 tentang kategori pangan terdapat 16 kategori pangan di Indonesia yang perlu kita ketahui, yaitu: (BPOM RI, n.d.)

- a. Produk-produk susu dan analognya, kecuali kategori no.2
- b. Lemak, minyak, dan emulsi minyak
- c. Es untuk dimakan (dible ice, termasuk sherbet, dan sorbet).
- d. Buah dan Sayur (termasuk jamur, umbi, kacang termasuk kacang kedelai dan lidah buaya), rumput laut, biji-bijian
- e. Kembang gula/ permen dan coklat
- f. Sereal dan produk sereal yang merupakan produk turunan dari biji sereal, akar dan umbi, kacang dan empulur (Bagian dalam batang tanaman), tidak termasuk produk bakteri dari kategori no.7 dan tidak termasuk kacang dari kategori no.4
- g. Produk bakteri

- h. Daging dan produk daging, termasuk daging unggas dan daging hewan buruan.
- i. Ikan dan produk perikanan termasuk moluska, kristase, ekinodermata, serta amfibi dan reptil.
- j. Telur dan produk-produk telur.
- k. Pemanis, termasuk madu.
- l. Garam, rempah, sup, saus, salah, produk protein.
- m. Produk pangan untuk keperluan khusus.
- n. Minuman, tidak termasuk produk susu.
- o. Makanan ringan siap santap.
- p. Pangan campuran (komposit), tidak termasuk pangan dari kategori no.1 sampai no.15

Namun demikian yang kemudian timbul persoalan adalah ketika bahan pangan tersebut diragukan kehalalannya yang diistilahkan dengan titik kritis, maka inilah yang perlu mendapatkan kejelasan penetapan hukumnya. Sedangkan pengertian secara sederhana tentang titik kritis adalah hal-hal yang menyebabkan suatu produk diragukan kehalalannya. (LPPOM-MUI, 2004)

Sementara berdasarkan Lampiran Surat Keputusan Direktur LPPOM MUI No. SK41/Dir/LPPOM MUI/XI/13 tentang Kategori Produk Perusahaan Pendaftar Sertifikasi Halal MUI dan Proses Sertifikasi Halal MUI

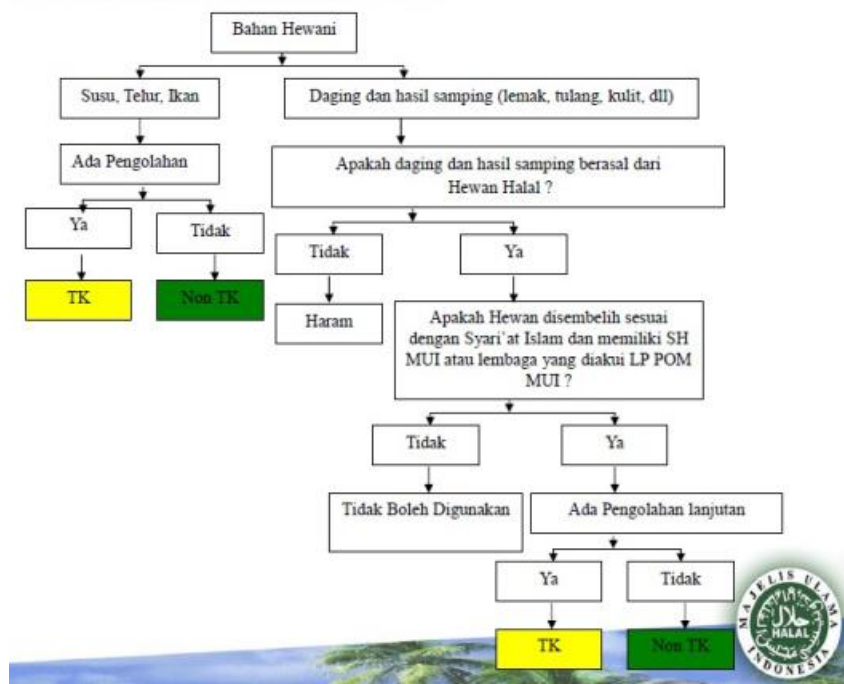
Berdasarkan Tingkat Kritis Bahan dan Tingkat Kesulitan Penelusuran Kehalalannya, titik kritis dibagi menjadi beberapa level:

- a. *No Risk* (tidak beresiko). Yaitu produk *foodgrade* yang tidak melibatkan bahan (bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan) kritis. Kebanyakan merupakan berasal dari bahan alami tanpa adanya tambahan proses pengolahan dan bisa secara langsung dikonsumsi. Contoh produk tepung (tepung beras, tepung beras ketan, tepung jagung, tepung ubi, gandum), pati singkong (tapioka), maizena, sagu, garam murni, barang tambang (mineral, bentonit, zeolit, silica, fosfat), tanaman kering tanpa bahan tambahan (herbal), bahan kimia (NaCO₃, HCl, H₂SO₄), ekstrak nabati yang tidak menggunakan bahan pengisi dan atau pelarut (teh dengan pelarut air), madu, polen, royal jelly, rumput laut dan lain sebagainya
- b. *Risk* (beresiko), yaitu *foodgrade* yang melibatkan satu atau lebih bahan kritis. Contohnya minyak goreng, AMDK, tepung telur, ekstrak nabati, biskuit, bakso, susu kenyal manis, puding instan, buah kaleng, roti dan lain sebagainya
- c. *Very High Risk* (resiko sangat tinggi), yaitu *foodgrade* yang melibatkan

bahan hewani dan atau bahan yang sulit ditelusuri kehalalannya. Contoh: Gelatin, RPH (Rumah Potong Hewan), Whey dan Lactose, Rennet hewani, Casing kolagen, Kondroitin, Kolagen dan lain sebagainya. (LPPOM-MUI, 2013). Secara garis besar untuk menentukan titik kritis dalam memutuskan halal dan haram suatu bahan atau produk makanan dibagi menjadi dua cara yaitu kehalalan bahan *nabati* dan *hewani*. Adapun cara untuk mengidentifikasi titik kritis suatu bahan pangan atau makanan dapat dilihat dalam Gambar.

2. Hukum Pada Titik Kritis Kehalalan Produk

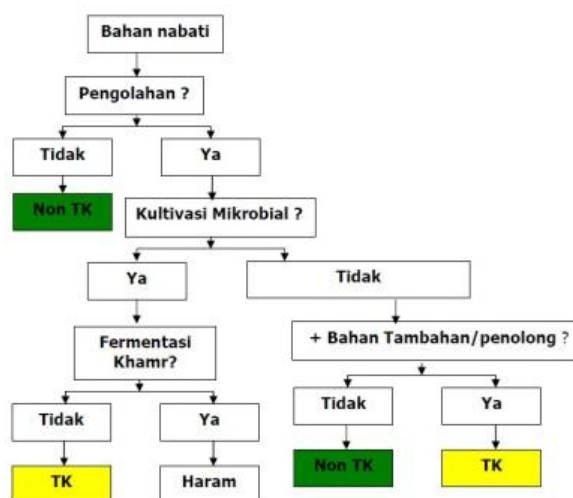
Dalam menentukan kehalalan suatu produk disamping dari segi hukum Islam juga dari hasil laboratorium sebagai alat bantu dalam menentukan adanya campuran barang haram atau tidak. Dalam pangan olahan uji laboratorium menjadi sangat penting karena sifat utama dari bahan baku yang dipakai dalam membuat suatu makanan tidak dapat terdeteksi dengan kasat mata ataupun dengan bau dan aromanya. Pangan olahan dalam proses produksinya telah mengalami banyak tahapan hingga menjadi pangan olahan yang siap disantap atau disajikan dengan sekali masak, jadi tanpa adanya pemeriksaan kadar komposisi dalam pangan olahan



Gambar 1. Bagan Penentuan Titik Kritis Hewani (Sumber: LPPOM-MUI, 2013)

maka akan sulit menentukan kehalalannya. Dalam suatu perusahaan tidak menutup kemungkinan bahwa produsen hanya memproduksi satu produk saja, tetapi bisa dua atau lebih produk yang dihasilkan. Untuk menjaga konsumen agar tetap aman

mengonsumsi pangan olahan yang dibeli di pasaran pemeriksaan tidak hanya satu sampai dua kali bahkan beberapa kali untuk memastikan bahwa bahan yang digunakan, tempat memproses dan proses produksinya memenuhi syarat-syarat yang ditentukan syariat Islam.



Gambar 2. Bagan Penentuan Titik Kritis Nabati (Sumber: LPPOM-MUI, 2013)

Halal yang dimaksud adalah sebagai berikut:

- a. Tidak mengandung babi dan turunannya.
- b. Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti: bahan-bahan yang berasal dari organ manusia, darah, bangkai, kotoran-kotoran, dan lain sebagainya.
- c. Semua bahan yang berasal dari hewan halal dan disembelih dengan tata cara syariat Islam.
- d. Semua tempat penyimpanan, tempat pengolahan, dan transportasi tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi atau barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tata cara menurut syariat Islam. (Departemen Agama RI, 2003)

Namun demikian bila sampai pada persoalan point kritis maka problemnya adalah bagaimanakah untuk menentukan ketetapan hukum atas titik kritis yang dimaksud. Hal inilah yang menjadi problem yang harus dicari penyelesaiannya atau solusinya agar produk yang menjadi kebutuhan konsumen khususnya menjadi jelas kehalalannya. Dilain sisi pemerintah memiliki kewajiban untuk melindungi masyarakatnya dalam mengkonsumsi produk yang aman, baik, dan halal tentunya.

Atas dasar itu kemudian pemerintah memiliki kewajiban untuk memberikan payung hukum atas problematika tersebut yaitu bagaimana pemerintah memberikan jaminan atas produk yang dikonsumsi oleh masyarakat sehingga masyarakat memiliki kenyamanan dan kepastian hukum bahwa produk yang dikonsumsi adalah Halal khususnya pada point kritis produk olahan pangan. Upaya pemerintah tersebut sesungguhnya telah diawali oleh MUI dimana Sertifikasi Halal yang (selama ini) telah dilakukan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui LPPOM MUI dan Komisi Fatwa. Maka melalui UU Nomor 33 Tahun 2014 yaitu tentang Jaminan Produk Halal mengamanatkan untuk membentuk Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal yang bekerjasama dengan kementerian atau lembaga terkait, MUI dan Lembaga Pemeriksa Halal. Melalui Lembaga Pemeriksa Halal inilah ada tugas yang diemban oleh Auditor Halal untuk melakukan pemeriksaan serta pengujian tentang kehalalan suatu produk, khususnya produk olahan pangan pada point kritis. Untuk itu perlu pengujian yang dilakukan dilaboratorium untuk pengujian dan anilisa PCR DNA babi maupun zat lain untuk mendeteksi material non-halal lain yang biasa dijumpai di kehidupan sehari-hari.

Laboratorium tersebut juga harus memiliki kemampuan untuk pengujian antara lain:

- a. Identifikasi kulit babi menggunakan mikroskop
- b. Pengujian daya tembus air untuk tinta pemilu, kosmetika dan produk perawatan rambut.
- c. Pengukuran kadar etanol menggunakan kromatografi gas.
- d. Pengujian kontaminasi protein babi di produk daging dan olahannya.

Peran Majelis Ulama Indonesia (MUI) inilah yang kemudian menentukan ketetapan hukum pada produk point kritis bahan olahan pangan tersebut sesuai dengan dasar-dasar atau metode penetapan Fatwa MUI. Adapun dasar umum dan sifat fatwa didasarkan pada Keputusan MUI tanggal 12 April 2000 Bab II, yaitu tentang dasar umum dan sifat Fatwa maupun metode penetapan Fatwa.

Penetapan fatwa didasarkan pada al-Qur'an, sunnah (hadis), ijma', dan qiyas, penetapan fatwa bersifat responsif, proaktif, dan antisipatif, dan Aktifitas penetapan fatwa dilakukan secara kolektif oleh suatu lembaga yang dinamakan "Komisi Fatwa". Sebelum fatwa ditetapkan hendaklah ditinjau lebih dahulu pendapat para imam mazhab tentang masalah yang akan difatwakan tersebut, secara seksama

berikut dalil-dalilnya, masalah yang telah jelas hukumnya (al-ahiam al-qath'iyat) hendaklah disampaikan sebagaimana adanya, dalam masalah yang terjadi khilafiyah di kalangan mazhab, maka: Penetapan fatwa didasarkan pada hasil usaha penemuan titik temu di antara pendapat-pendapat mazhab melalui metode al-jam'uwa al-taufiq; dan jika usaha penemuan titik temu tidak berhasil dilakukan, penetapan fatwa didasarkan pada hasil tarjih melalui metode muqaranah al-mazahib dengan menggunakan kaidah-kaidah Ushul Fiqh Muqaran, kemudian dalam masalah yang tidak ditemukan pendapat hukumnya di kalangan mazhab, penetapan fatwa didasarkan pada hasil ijtihad jama'i (kolektif) melalui metode bayani, ta'lili (qiyasi, istihsani, ilhaqi), istishlahi, dan sad al-zari'ah. Terakhir adalah penetapan fatwa harus senantiasa memperhatikan kemaslahatan umum (mashalih 'ammah) dan maqashid al-syari'ah.

Disinilah peran MUI yaitu mengeluarkan fatwa dan memberikan nasehat-nasehat tentang berbagai persoalan yang berkaitan dengan agama, baik itu ditujukan kepada pemerintah (khususnya BPJPH) ataupun masyarakat dalam rangka amar ma'rufnahi mungkar. Oleh karenanya dalam struktur keorganisasian MUI terdapat komisi

fatwa (pusat maupun di daerah) yang bertugas mengeluarkan fatwa-fatwa mengenai persoalan tertentu sebagai jawaban atau penjelasan dari ulama mengenai masalah-masalah keagamaan dan berlaku untuk umum, terutama mengenai persoalan titik kritis kehalalan bahan olahan pangan.

C. SIMPULAN

Keamanan bahan pangan merupakan masalah yang kompleks dan merupakan Interaksi antara toksisitas mikrobiologis, kimiawi, status gizi, kehalalan dan ketentraman batin. Kesemuanya saling berkaitan dan saling mempengaruhi sehingga faktor keamanan pangan dapat dikatakan sebagai suatu masalah yang dinamis seiring perkembangan peradaban manusia dan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi. Legalisasi halal terhadap setiap produk pangan sangat diperlukan demi terciptanya ketentraman batin masyarakat dalam memilih produk pangan yang dikehendaki. Dalam hal ini, pemerintah bertanggung jawab dalam pelaksanaan legalisasi halal, tidak terbatas pada pemberian instruksi kepada para pengusaha untuk memperoleh sertifikat halal pada produknya, tetapi perlu melakukan pengujian dan pengawasan terhadap setiap produk pangan yang

beredar di seluruh wilayah negara kita. Disamping itu, pemerintah juga harus memberikan kebebasan kepada masyarakat dan instansi-instansi terkait, seperti lembaga-lembaga penelitian dan perguruan tinggi, untuk ikut mengawasi semua produk pangan yang beredar di masyarakat.

Titik kritis kehalalan adalah suatu tahapan produksi pangan dimana ada kemungkinan suatu produk menjadi haram. Yang menjadi penentu kehalalan suatu bahan pangan diantaranya adalah tidak mengandung alkohol atau komponen yang memabukkan, bukan hewan yang buas, bertaring, berkuku panjang dan babi. Untuk bahan makanan yang berasal dari tumbuhan dan ikan dijamin kehalalannya, yang menjadi titik kritis keharamannya adalah dari alat dan bahan yang ditambahkan ketika pengolahan, juga kemasan. Sedangkan untuk bahan pangan yang berasal dari hewan yang dihalalkan untuk dikonsumsi yang menjadi titik kritisnya adalah cara penyembelihan, alat dan bahan yang digunakan atau ditambahkan ketika pengolahan, juga pengemasan.

Ilmu pengetahuan dan teknologi yang terus melaju dengan pesat memberikan dampak yang jelas terhadap produk pangan. Bisa saja suatu produk dinyatakan halal pada saat ini, tetapi beberapa tahun kemudian menjadi tidak

halal lagi karena bahan baku yang sama, ada penggantian bahan penolong dalam proses pembuatan berikutnya sehingga menjadikannya sebagai produk yang difatwakan haram.

Dalam penyelenggaraan jaminan produk halal khususnya pada problem penetapan hukum pada point kritis bahan olahan pangan, pemerintah telah menentukan serangkaian prosedur melalui amanat UU Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang dikelola oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Namun demikian peran MUI sangatlah penting terutama dalam memfatwakan untuk

beberapa bahan kritis dengan tatacara, prosedur dan metode yang telah ditetapkan oleh MUI.

Seiring dengan kemajuan sains dan teknologi, maka manusia tiba pada suatu masa untuk mencari yang terbaik didalam memenuhi kebutuhan hidup. Pengetahuan menuntun manusia untuk berbuat atau menciptakan produk yang tidak saja aman dari segi fisik, biologis, kimiawi tetapi juga dapat dipertanggungjawabkan kepada Sang Maha Pencipta. []

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM RI. *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Kategori Pangan.*
- Departemen Agama RI. (2003). *Panduan Sertifikat Halal.* Jakarta.
- LPPOM-MUI. (2004). *Buku Panduan Olimpiade; Halal Is My Life, untuk SMU/Sederajat Tingkat Nasional.* Bogor.
- LPPOM-MUI. *Kategori Produk Perusahaan Pendaftar Sertifikasi Halal MUI dan Proses Sertifikasi Halal MUI Berdasarkan Tingkat Kritis Bahan dan Tingkat Kesulitan Penelusuran Kehalalannya.* , (2013).
- Amin, Ma'ruf. (2013). Islam Menghalalkan yang Baik dan Mengharamkan yang Buruk. *Jurnal Halal.*
- Sopa. (2008). *Sertifikasi Halal Majelis Ulama Indonesia: Studi atas Fatwa Halal MUI terhadap Produk Makanan, Obat-obatan, dan Kosmetika.* UIN Syarif Hidayatullah.
- UU Nomor 33 Tahun 2014. (2014). *Tentang Jaminan Produk Halal.*
- UU Nomor 7 Tahun 1996. (1996). *Tentang Pangan.*

