

## URGENSI STANDARISASI HALAL DALAM INDUSTRI MAKANAN DAN MINUMAN: TELAAH PROSES PRODUKSI, BAHAN TAMBAHAN, DAN KAIDAH FIKIH

Fatmawati<sup>1</sup>, Nasrullah bin Sapa<sup>2</sup>, Cut Mutiadin<sup>3</sup>, Heri Iswandi<sup>4</sup>

Universitas Islam Makassar<sup>1,4</sup>

Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar<sup>2,3</sup>

Email: fatmawatiazfat.dty@uim-makassar.ac.id<sup>1</sup>, Nasrullah.sapa@uin-  
alauddin.ac.id<sup>2</sup>, cutmutiadin@uin-alauddin.ac.id<sup>3</sup>, heriiswandi.dty@uim-  
makassar.ac.id<sup>4</sup>

### Abstrak

Standarisasi halal dalam industri makanan merupakan kebutuhan mendesak di tengah meningkatnya kesadaran konsumen Muslim dan berkembangnya pasar global produk halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji urgensi standarisasi halal dari perspektif fiqh dan regulasi kontemporer, serta implikasinya terhadap perlindungan konsumen dan integritas produk halal. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kualitatif dengan pendekatan kepustakaan (*library research*), yang mencakup analisis terhadap literatur klasik fiqh, fatwa ulama kontemporer, serta regulasi halal seperti Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan standar halal internasional. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Standarisasi halal dalam industri makanan merupakan kebutuhan fundamental yang tidak hanya berfungsi sebagai instrumen teknis dalam menjamin kehalalan produk, tetapi juga sebagai implementasi nyata dari prinsip-prinsip fiqh muamalah. Dalam perspektif fiqh, standarisasi halal mencerminkan prinsip kehati-hatian (*ihtiyath*), pencegahan terhadap yang syubhat dan haram (*sad al-dzari'ah*), serta perlindungan terhadap hak konsumen.

**Kata kunci:** standarisasi halal, fiqh muamalah, regulasi halal, industri makanan.

### Abstract

*Halal standardization in the food industry is an urgent need amidst growing Muslim consumer awareness and the growing global halal product market. This study aims to examine the urgency of halal standardization from a contemporary Islamic jurisprudence (fiqh) and regulatory perspective, as well as its implications for consumer protection and halal product integrity. The research method used is a qualitative study with a library research approach, which includes analysis of classical Islamic jurisprudence (fiqh) literature, contemporary Islamic fatwas (fatwas), and halal regulations such as Law Number 33 of 2014 concerning Halal Product Assurance and international halal standards. The results show that halal standardization in the food industry is a fundamental need that serves not only as a technical instrument to guarantee product halalness but also as a concrete implementation of the principles of Islamic jurisprudence (fiqh) in transactions. From a fiqh perspective, halal standardization reflects the principles of prudence*

(*ihthyath*), *prevention of doubtful and forbidden matters (sad al-dzari'ah)*, and *protection of consumer rights*.

**Keywords:** *halal standardization, muamalah fiqh, halal regulation, food industry.*

## A. Pendahuluan

Produk halal didefinisikan sebagai produk yang dibuat sesuai dengan standar yang dapat diterima oleh komunitas Muslim dan sesuai dengan hukum Islam.<sup>1</sup> Sebagai negara dengan jumlah penduduk Muslim terbesar dunia, kebutuhan produk halal menjadi hal yang mendesak untuk dipenuhi seiring dengan meningkatnya kesadaran Masyarakat untuk mengkonsumsi produk halal. Standarisasi dan jaminan halal merupakan hal yang penting untuk memastikan kehalalan produk makanan dan minuman. Standarisasi halal menetapkan persyaratan halal yang harus dipenuhi oleh produk makanan dan minuman, sedangkan jaminan halal merupakan proses untuk memastikan bahwa produk makanan dan minuman tersebut memenuhi persyaratan halal. Di Indonesia, standarisasi dan jaminan halal terkait makanan dan minuman telah berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini ditandai dengan diterbitkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk.

Ketentuan tentang pangan yang halal dan haram sejatinya telah disebutkan dalam *al-Qur'an* dan *al-Sunnah*. Namun, seiring dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, khususnya dalam bidang rekayasa pangan, persoalan kehalalan produk makanan, minuman, kosmetik, dan obat-obatan menjadi semakin kompleks. Inovasi seperti rekayasa genetika dan teknologi pengolahan pangan memungkinkan hampir seluruh unsur di muka bumi dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku konsumsi manusia. Kompleksitas ini semakin meningkat ketika bahan pangan diimpor dari negara-negara dengan mayoritas penduduk non-Muslim. Meskipun secara kasat mata bahan tersebut berasal dari jenis yang halal, tetap ada potensi kontaminasi pada tahapan produksi, penyimpanan, penyajian, maupun penggunaan peralatan, yang mungkin bersentuhan dengan unsur-unsur najis atau tidak halal.<sup>2</sup> Dengan kata lain memastikan halal dan haramnya pangan di era teknologi saat ini sangatlah sulit dilakukan oleh masing-masing Masyarakat. Dibutuhkan suatu standarisasi halal pada makanan yang harus dijadikan patokan atau pegangan bagi pelaku usaha, yang kemudian bisa ditemukan dalam adanya labelisasi halal pada makanan ataupun minuman.

Sebelum teknologi pengolahan pangan berkembang pesat seperti sekarang, pemahaman masyarakat terhadap pelarangan suatu produk masih sangat mendasar. Perbedaan makanan dan minuman halal atau bisa dilihat dari ada atau tidaknya barang yang mengandung alkohol atau babi di dalamnya. Makanan dan minuman yang tidak mengandung keduanya secara otomatis dianggap halal. Namun saat ini, teknologi pengolahan makanan telah mengubah pendapat tersebut. Hal ini disebabkan produksi pangan untuk konsumsi manusia tidak lagi hanya bergantung

---

<sup>1</sup>Nurdin, *et.al*, "Potensi Industri Produk Makanan Halal Di Kota Palu", Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam, Vol. 1, No. 1, 2019, h. 2

<sup>2</sup>Iqbal Muahammad. STANDARISASI PRODUK PANGAN HALAL (Studi Komparatif Perspektif Hukum Islam dan Hukum Positif). Jurnal Mimbar Akademika: Media Ilmu Pengetahuan dan Pendidikan, 3(1), h, 123-1412019.

pada bahan primer tetapi juga membutuhkan bahan sekunder. kehalalan zat-zat tambahan dalam makanan maupun minuman jelas tidak bisa diprediksi oleh konsumen.

konsumen Muslim seringkali mengkhawatirkan status kehalalan suatu produk sebelum melakukan pembelian, namun mereka tidak dapat menentukan apakah produk tersebut mengandung zat haram hanya dengan membaca daftar bahan pada barang tersebut.<sup>3</sup> Masalahnya adalah mengetahui bahan-bahan ini diperlukan untuk memeriksa komposisi suatu produk, bahkan informasi ini tidak dapat memastikan bahwa suatu produk benar-benar halal. terutama karena produk makanan atau minuman ini sering ditambahkan perasa, pewarna makanan, dan bahan lainnya, adanya kemungkinan bahan kimia didalamnya membuat makanan menjadi haram.<sup>4</sup> Menjadi halal melibatkan lebih dari sekedar ketiadaan zat yang dilarang oleh Islam. Selain itu, penting untuk memperhatikan bahan baku yang digunakan sebelum diproses, produk akhir setelah diproses, serta bahan, alat, dan lokasi tambahan.

Beberapa penelitian yang telah membahas tentang standarisasi halal pada makanan dan berbagai problematika dan berbagai keunggulannya antara lain<sup>5</sup> bahwa sertifikasi dan labelisasi halal menjadi suatu yang sangat dibutuhkan bahkan sifatnya wajib, Chandra Purnama<sup>6</sup> menjelaskan manfaat sertifikasi halal bahwa sertifikasi halal dapat meningkatkan perekonomian di Thailand, demikian halnya dengan Fathoni<sup>7</sup> yang Jaminan produk halal merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi ketika negara tersebut melakukan impor dan ekspor ke negara yang mensyaratkan produk halal. beberapa Penelitian tersebut dititikberatkan pada aspek praktis sertifikasi halal dan dampaknya terhadap perekonomian, termasuk tuntutan internasional. Sedangkan penelitian ini meninjau urgensi standarisasi halal pada industri makanan dan minuman dan diintegrasikan pada kaidah-kaidah fiqih tentang makanan halal dan minuman.

## **B. Metode Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi pustaka (*library research*), yang bertujuan untuk menganalisis konsep dan penerapan standarisasi halal dalam industri makanan berdasarkan prinsip-prinsip fikih muamalah. Data dikumpulkan melalui telaah mendalam terhadap literatur

---

<sup>3</sup>Endang Irawan Supriyadi and Dianing Banyu Asih. "Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal Di Indonesia." Jurnal RASI 2.1, (2020) h. 26

<sup>4</sup>M.Syarif Hidayatullah, "Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam)", Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam, Vol. 11, No. 2, Desember 2020, h. 255.

<sup>5</sup>Muhammad, Iqbal. 2018. "Standarisasi Produk Pangan Halal (Studi Komparatif Perspektif Hukum Islam dan Hukum Positif)." *Jurnal Mimbar Akademika: Media Ilmu Pengetahuan dan pendidikan. Vo. 3. No.1* 123-141.

<sup>6</sup>Chandra Purnama, *et.all.* 2021. "Diplomasi Publik Thailand Melalui Industri Halal." *Sospol: Jurnal Sosial Politik Vol .7 No. 1* 29-46.

<sup>7</sup>Fathoni, siti Nuzulul Atiah dan ahmad. 2019. "Sistem Jaminan Halal: Studi Komparatif Indonesia dan Malaysia. ." *Syiar Iqtishadi: Journal of Islamic Economics, Finance and Banking*, 3(2) 37-50.

primer dan sekunder, termasuk kitab-kitab fikih klasik dan kontemporer, fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI), peraturan perundang-undangan terkait halal (seperti UU No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal), serta dokumen-dokumen standar halal nasional dan internasional<sup>8</sup>. Analisis data dilakukan secara deskriptif-analitis dengan menelusuri relevansi prinsip-prinsip fikih seperti *ihthiyath* (kehati-hatian), *sad al-dzari'ah* (pencegahan terhadap hal yang haram), dan perlindungan hak konsumen terhadap praktik standarisasi halal<sup>9</sup>. Validitas data diperkuat melalui triangulasi sumber, dengan membandingkan pendapat ulama, regulasi, serta praktik industri yang berlangsung<sup>10</sup>. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggali secara mendalam landasan normatif dan praktis dari konsep kehalalan produk makanan dalam bingkai hukum Islam.

## C. Hasil dan Pembahasan

### 1. Konsep Halal dalam Fiqih

Dalam fikih muamalah, konsep halal merujuk pada keabsahan dan kebolehan suatu aktivitas ekonomi atau transaksi berdasarkan ketentuan syariah. Halal dalam konteks ini tidak hanya menyangkut objek transaksi, tetapi juga menyangkut akad, cara, dan tujuan dari suatu kegiatan muamalah. Suatu transaksi dianggap halal apabila tidak mengandung unsur-unsur yang diharamkan dalam Islam, seperti riba (bunga), gharar (ketidakjelasan), maysir (judi), tadbis (penipuan), atau dharar (bahaya yang merugikan)<sup>11</sup>. Prinsip dasar dalam muamalah adalah *al-ashlu fi al-mu'amalat al-ibahah*, pada dasarnya semua bentuk muamalah itu boleh, kecuali ada dalil yang mengharamkannya<sup>12</sup>. Oleh karena itu, kehalalan suatu praktik muamalah tidak cukup hanya dilihat dari hasil atau keuntungan, tetapi juga dari proses dan kesesuaian dengan nilai-nilai syariah, seperti keadilan, transparansi, dan tidak merugikan pihak manapun<sup>13</sup>. Konsep ini menjadi landasan penting dalam praktik ekonomi Islam, termasuk dalam perbankan syariah, pembiayaan, perdagangan, dan kerja sama bisnis, untuk memastikan bahwa seluruh aktivitas ekonomi berjalan sesuai dengan maqashid syariah (tujuan-tujuan syariah) yang melindungi agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta.

### 2. Standarisasi halal

Standarisasi halal adalah sistem yang mengatur syarat-syarat kehalalan suatu produk<sup>14</sup> sesuai dengan ketentuan syariat Islam<sup>15</sup>. Di Indonesia, standar halal

---

<sup>8</sup>Zed, Mestika. *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia, 2004.

<sup>9</sup>Wahbah al-Zuhaili, *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu*, Jilid 5 (Damaskus: Dar al-Fikr, 1985), hlm. 329–345

<sup>10</sup>Moleong, Lexy J. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya, 2019.

<sup>11</sup>Wahbah al-Zuhaili, *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu*, Jilid 5 (Damaskus: Dar al-Fikr, 1985), hlm. 329–334.

<sup>12</sup>Al-Suyuthi, *Al-Asybah wa al-Nazhair* (Kairo: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah, 1996), hlm. 60

<sup>13</sup>Muhammad Taqi Usmani, *An Introduction to Islamic Finance* (Karachi: Idaratul Ma'arif, 2002), hlm. 10–15

<sup>14</sup>Giyanti, Ina., Anita Indrasari, Sutopo, W., & Liquidanu, E. (2021). Halal standard implementation in food manufacturing SMEs: its drivers and impact on performance. *Journal of Islamic Marketing*, 12(8), 1577-1602.

<sup>15</sup>Himmah, F., & Faslah, R. (2025). Peran Standarisasi halal Dalam Membangun Daya Tarik Konsumen yang Sangat Kuat Terhadap Suatu Produk di Dalam Industri Pasar Global. *Journal of Business Economics and Management | E-ISSN: 3063-8968*, 1(4), 1231-1241.

diatur oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) dengan sertifikasi yang dilakukan oleh LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia)<sup>16</sup>. Standar halal ini mencakup seluruh aspek produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, hingga distribusi. Kriteria halal menurut LPPOM MUI meliputi: 1). Bahan yang digunakan tidak berasal dari babi dan turunannya. 2) Hewan yang disembelih harus halal dan sesuai dengan syariat Islam. 3). Proses produksi bebas dari najis dan tidak terjadi kontaminasi silang. 3). Fasilitas produksi harus bersih dan higienis serta terpisah dari produk non-halal.4) Sertifikasi halal juga memerlukan audit halal, termasuk *traceability* bahan baku dan pelatihan karyawan agar memahami prinsip-prinsip halal.

Standarisasi dan jaminan halal merupakan hal yang penting untuk memastikan kehalalan produk makanan dan minuman. Standarisasi halal menetapkan persyaratan halal yang harus dipenuhi oleh produk makanan dan minuman, sedangkan jaminan halal merupakan proses untuk memastikan bahwa produk makanan dan minuman tersebut memenuhi persyaratan halal. Di Indonesia, standarisasi dan jaminan halal terkait makanan dan minuman telah berkembang pesat dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini ditandai dengan diterbitkannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal. Penetapan standarisasi halal di Indonesia dilakukan oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama. Standarisasi halal di Indonesia mengacu pada prinsip-prinsip syariah Islam dan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Jaminan halal di Indonesia dilakukan oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) yang telah terakreditasi oleh BPJPH. LPH melakukan pemeriksaan dan pengujian terhadap produk makanan dan minuman untuk memastikan bahwa produk tersebut memenuhi persyaratan halal.

### 3. Kaidah fiqh terkait makanan halal

Kaidah "*Al-ashlu fil asy-ya'i al-ibahah illa ma dalla dalil 'ala tahrimihi*" merupakan salah satu kaidah fiqh universal yang banyak digunakan dalam menentukan hukum asal terhadap benda, makanan, atau perbuatan. Kaidah ini menunjukkan bahwa pada dasarnya segala sesuatu hukumnya mubah (boleh), kecuali jika ada dalil yang secara tegas melarangnya<sup>17</sup>. Prinsip ini diambil dari beberapa ayat Al-Qur'an, di antaranya:

هُوَ الَّذِي خَلَقَ لَكُمْ مَّا فِي الْأَرْضِ جَمِيعًا...

“Dia-lah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu...”  
(QS. Al-Baqarah/2: 29)

Juga diperkuat dalam sabda Nabi SAW:

"Apa yang diharamkan Allah dalam Kitab-Nya maka halallah ia, dan apa yang diharamkan maka haramlah ia. Dan apa yang Dia diamkan, maka itu dimaafkan (boleh)." (HR. Al-Hakim, dishahihkan oleh Al-Albani dalam Silsilah Ahadits Shahihah, no. 2256).

---

<sup>16</sup>D.Q. Alva Salam1), Ahmad Makhtum ( 2021),Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman di Sampang), Qawwam: The Leader's Writing Vol. 2, No. 2.

<sup>17</sup>Wahbah Az-Zuhaili, *Al-Qawa'id Al-Fiqhiyyah fi Al-Mu'amalat Al-Maliyyah*, Damaskus: Dar Al-Fikr, 2006.

Dengan demikian, Pada dasarnya semua hal boleh dimakan, diminum, dipakai, digunakan dan sebagainya. Namun ada agama, norma dan etika yang mengikat, sehingga manusia terikat dengan aturan. Salah satu agama yang memiliki aturan adalah Islam. Akan tetapi yang kemudian harus diperhatikan adalah bahwa kehalalan dalam makanan tidak bersifat mutlak, sebab harus mempertimbangkan aspek zat, proses, dan tujuan, sebagaimana ditegaskan dalam kaidah *Al-umur bi maqashidiha* (segala perkara tergantung pada tujuannya) dan *Ma hurima akhdzuhu hurima i'tha'uhu* (apa yang haram diambil, haram pula diberikan). Dalam konteks ini, standarisasi halal berfungsi memastikan bahwa seluruh tahapan produksi makanan bebas dari unsur yang dilarang syariat, baik secara zat (seperti babi dan khamr), maupun proses (seperti pencampuran atau kontaminasi dengan najis).

Selanjutnya terdapat kaidah *La yajma'u baina al-halal wa al-haram* memperkuat pentingnya pemisahan yang tegas antara yang halal dan haram, sehingga tidak terjadi pencampuran yang menyebabkan keharaman total. Keberadaan standar juga menjadi bagian dari pelaksanaan kaidah "*Al-dharar yuzal*" (kemudaratan harus dihilangkan), karena produk yang tidak terstandar berisiko membawa bahaya, baik dari segi kesehatan maupun keabsahan hukum syar'i.

Contoh praktis dari kaidah "*La yajma'u baina al-halal wa al-haram*" dan "*Al-dharar yuzal*" dapat ditemukan dalam industri makanan, khususnya pada proses produksi olahan daging. Misalnya, sebuah pabrik makanan memproduksi sosis halal dan non-halal di lini produksi yang sama tanpa adanya pemisahan alat, bahan, dan proses pembersihan yang memadai. Dalam kondisi ini, meskipun bahan sosis halal telah bersertifikat, namun pencampuran atau kontaminasi dengan unsur haram menjadikannya tidak lagi halal secara hukum syar'i. Maka dari itu, standar halal menetapkan kewajiban adanya pemisahan yang tegas antara produk halal dan non-halal untuk mencegah *contamination* (najis atau bahan haram), sekaligus menghindari kemudaratan bagi konsumen Muslim yang menginginkan kepastian kehalalan produknya. Ketentuan ini sejalan dengan kaidah fikih "*La yajma'u baina al-halal wa al-haram*" (tidak boleh mencampur antara yang halal dan haram) dan "*Al-dharar yuzal*" (kemudaratan harus dihilangkan), yang keduanya dijadikan dasar dalam sistem jaminan produk halal menurut *Majma' al-Fiqh al-Islami* serta regulasi halal di Indonesia<sup>18</sup>. Prinsip-prinsip ini juga ditegaskan dalam *Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009* tentang Produk Halal dan Pemisahan Tempat Produksi, Penyimpanan, dan Distribusi Produk Halal dan Non-Halal<sup>19</sup>.

Kaidah lainnya juga menjelaskan bahwa *Adh-dharurat tubihul mahzurat*. Keadaan darurat membolehkan hal yang terlarang, tetapi penggunaannya harus dibatasi dan proporsional. contoh: Seorang pasien membutuhkan obat yang mengandung gelatin babi karena tidak ada alternatif lain yang halal dan kondisinya kritis. Penggunaan obat tersebut dibolehkan karena darurat dan tidak ada pengganti. Transplantasi ginjal dari non-Muslim yang tidak jelas status kesuciannya. Dibolehkan dalam keadaan darurat untuk menyelamatkan nyawa pasien.

---

<sup>18</sup>Wahbah al-Zuhaili, *Al-Qawa'id al-Fiqhiyyah fi al-Fiqh al-Islami* (Damaskus: Dar al-Fikr, 2006); Republik Indonesia, *Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*; Majma' al-Fiqh al-Islami, *Qararat wa Tausyihat*, Sidang ke-3, Makkah al-Mukarramah, 1981

<sup>19</sup>Majelis Ulama Indonesia, *Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Produk Halal*.

Begitu sepenuhnya agama dalam memberikan perhatian akan Kesehatan setiap makanan yang dikonsumsi, sehingga kaidah *La dharara wa la dhirara* Kembali menegaskan bahwa tidak boleh membahayakan diri sendiri dan orang lain, yang berkaitan dengan keamanan dan kesehatan makanan. Larangan memakai bahan berbahaya dalam makanan, seperti formalin, boraks, atau zat aditif kimia yang membahayakan kesehatan konsumen. Contoh: Produsen dilarang menggunakan pemutih berbahaya pada mie atau tahu karena membahayakan konsumen. Hal ini dapat kita lihat dalam firman Allah SWT, surah al Baqarah ayat 173

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهْلَ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ فَمَنْ اضْطُرَّ غَيْرَ بَاغٍ وَلَا عَادٍ فَلَا إِثْمَ عَلَيْهِ ۗ إِنَّ اللَّهَ غَفُورٌ رَحِيمٌ

*Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah. Akan tetapi, siapa yang terpaksa (memakannya), bukan karena menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas, maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang*

Dengan demikian, standarisasi halal bukan sekadar kepentingan administratif atau kebutuhan ekonomi, melainkan suatu kebutuhan mendesak dalam Masyarakat agar konsumsi yang dilakukan *halalan thayyiban*, yakni halal zatnya, prosesnya maupun penyimpanan dan pendistribusiannya. Standarisasi halal yang kemudian dibuktikan dengan adanya sertifikasi halal akan memberikan kepercayaan konsumen terhadap barang yang akan dikonsumsi. Menentukan halal dan haramnya sebuah produk di era digitalisasi seperti saat ini tentu tidaklah mudah, mengingat bahan campuran dalam makanan, pengolahan, proses produksi, penyajian dan distribusi dapat mempengaruhi status halal atau haramnya suatu makanan.

#### **4. Urgensi standarisasi Halal dalam Industri Makanan**

Sejalan dengan globalisasi, pentingnya standarisasi halal menjadi suatu hal yang sangat penting. Berbagai makanan dan minuman dengan mudah dapat diimpor dari berbagai negara yang tidak bisa dipastikan kehalalannya. Tantangan lain yang timbul akibat kemajuan teknologi pangan adalah keberadaan berbagai produk dan bahan pangan yang terus beredar di masyarakat, khususnya yang berasal dari sumber hewani seperti sapi, kambing, kerbau, ayam, dan sejenisnya yang sejatinya termasuk dalam kategori halal secara syariat. Namun, dalam praktiknya, proses penyembelihan hewan-hewan tersebut sering kali tidak memenuhi standar yang ditetapkan oleh ajaran Islam. Akibatnya, meskipun asal bahan bakunya halal, status kehalalannya dapat berubah menjadi haram ketika diproses menggunakan teknologi modern yang tidak sesuai dengan prinsip-prinsip syariah. Dalam sebuah naskah dijelaskan bahwa fungsi sertifikasi halal bagi seorang muslim setidaknya terdiri atas, *pertama*, terlindungnya konsumen muslim dari mengkonsumsi makanan, obat-obatan dan produk kosmetika yang tidak halal. *Kedua*, dengan adanya informasi label halal pada suatu produk akan memberikan kepuasan batin bagi konsumen muslim. *Ketiga*, mempertahankan jiwa dan raga dari keterpurukan akibat mengkonsumsi makanan haram. *Keempat*, akan memberikan kepastian dan

perlindungan hukum bagi konsumen.<sup>20</sup> Sedangkan dalam penelitian ini, standarisasi halal pada makanan atau minuman menjadi penting bagi muslim maupun non-muslim karena beberapa alasan berikut antara lain:

- a. Tuntutan globalisasi  
standarisasi halal menjadi sangat urgen sebagai bentuk respons terhadap tantangan globalisasi. Standar halal bukan hanya sekadar tuntutan keagamaan, tetapi juga menjadi instrument bagi produk halal agar bisa diakui dan diterima dalam pasar internasional. Tanpa adanya standar yang jelas dan terukur, kehalalan suatu produk akan bersifat subjektif dan sulit dipertanggungjawabkan, terutama dalam konteks perdagangan internasional yang menuntut kejelasan dokumentasi, sistem jaminan mutu, dan pengakuan antarnegara (*mutual recognition*).  
Selain itu, globalisasi membawa pengaruh terhadap teknologi pangan modern, seperti rekayasa genetika, enzim sintesis, *flavoring agent*, hingga bahan aditif turunan hewani atau mikroba. Produk yang secara zat asal tergolong halal bisa menjadi tidak halal karena proses, bahan campuran, atau peralatan yang digunakan. Inilah yang memperkuat kebutuhan akan standar halal yang komprehensif, tidak hanya melihat kehalalan bahan baku, tetapi juga proses produksi, pengemasan, distribusi, dan penyimpanan.
- b. Memberikan kepastian hukum bagi konsumen muslim  
Sertifikasi halal tidak hanya sebagai tuntutan agama semata agar mengonsumsi makanan halal lagi baik (*halalan thayyiban*). Akan tetapi standarisasi halal dapat memberikan perlindungan konsumen agar tidak merasa khawatir terhadap makanan yang dikonsumsi. selain itu juga standarisasi halal akan memberikan jaminan mutu, Kesehatan, kebersihan bagi konsumen.
- c. Meningkatkan kepercayaan konsumen  
Standar halal dapat menjadi salah satu faktor kunci dalam menarik perhatian dan minat beli konsumen secara global.<sup>21</sup> Dengan demikian, di era globalisasi, standar halal yang dilakukan oleh pelaku industri yang dibuktikan dengan kepemilikan sertifikat halal pada produknya akan menjadi pertimbangan utama dalam melakukan pembelian. Label halal pada sebuah produk makanan maupun minuman akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang akan dibelinya.
- d. Peningkatan daya saing produk.  
Dalam perspektif ekonomi, standarisasi halal pada produk makanan dan minuman dapat meningkatkan daya saing produk. Hal ini karena dengan adanya sertifikasi halal akan menjadikan sebuah produk memiliki nilai tambah dan dapat diterima sebagai produk yang berkualitas pada tingkatan lokal, nasional bahkan internasional. Baik di negara berpenduduk muslim maupun di negara dengan penduduk non-muslim. Penerapan standar halal dapat meningkatkan kinerja operasional yang selanjutnya akan mendorong peningkatan kinerja pasar

---

<sup>20</sup>Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji, *Urgensi Prosedur Penetapan Fatwa halal*, (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003), h. 9

<sup>21</sup>Faiqotul Himmah, Romi Faslah, (2025). Peran Standarisasi halal Dalam Membangun Daya Tarik Konsumen yang Sangat Kuat Terhadap Suatu Produk di Dalam Industri Pasar Global. *Journal of Business Economics and Management*, 1(4), h. 1231-1241

dan kinerja keuangan UKM<sup>22</sup>. Sebagaimana dalam Anom Sigit Suryawan<sup>23</sup> menjelaskan bahwa salah satu fungsi standar halal adalah sebagai alat untuk pengembangan ekonomi dan memfasilitasi perdagangan internasional. Selain itu standar halal juga berfungsi sebagai pengaman untuk mengatasi masalah ketahanan pangan dan mekanisme untuk melindungi ekonomi nasional dari konsekuensi buruk pasar global.

e. Kepatuhan terhadap regulasi

Pasal 4 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) menyatakan sebagai berikut: "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal." Ketentuan itu berimplikasi bahwa semua atau setiap produk (makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika) yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal".

Undang-Undang ini menetapkan bahwa semua barang yang dijual di Indonesia harus bersertifikat halal. Untuk memperoleh sertifikasi halal tentu setelah sebuah industri mematuhi seluruh standarisasi halal dalam setiap proses produksinya dari hulu ke hilir, yaitu mulai dari pemilihan bahan bakunya, pengolahan bahan, pendistribusian hingga pada penyajiannya.

## D. Penutup

### Kesimpulan

Standarisasi halal dalam industri makanan merupakan suatu keharusan yang mendesak untuk menjamin kehalalan dan keamanan produk yang dikonsumsi masyarakat Muslim. Standar halal tidak hanya berfungsi sebagai instrumen legalitas, tetapi juga mencerminkan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip syariah, seperti pemisahan antara yang halal dan haram (*la yajma'u baina al-halal wa al-haram*) serta penghilangan kemudaratan (*al-dharar yuzal*). Dengan adanya standar halal yang jelas, produsen terdorong untuk menerapkan proses produksi yang sesuai syariat, mulai dari bahan baku, pengolahan, penyimpanan, hingga distribusi. Hal ini tidak hanya melindungi konsumen dari ketidakjelasan status produk, tetapi juga meningkatkan daya saing industri makanan halal secara global. Oleh karena itu, keberadaan dan implementasi standar halal merupakan pilar utama dalam membangun ekosistem industri makanan yang berkelanjutan, terpercaya, dan bernilai tambah tinggi bagi perekonomian umat.

Urgensi standarisasi halal pada makanan dan minuman terkait dengan tuntutan globalisasi, memberikan kepastian hukum bagi konsumen, meningkatkan kepercayaan konsumen, peningkatan daya saing produk serta sebagai bentuk kepatuhan terhadap regulasi yang berlaku saat ini.

---

<sup>22</sup>Ina Giyanti., Anita Indrasari, Sutopo, W., & Liquiddanu, E. (2021). Halal standard implementation in food manufacturing SMEs: its drivers and impact on performance. *Journal of Islamic Marketing*, 12(8), 1577-1602.

<sup>23</sup>Anom Sigit Suryawan, Shuji Hisano, and Joost Jongerden. "Negotiating halal: The role of non-religious concerns in shaping halal standards in Indonesia." *Journal of Rural Studies* 92 (2022): 482-491.



## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Qur'an al-Karim
- Al-Suyuthi. 1996. *Al-Asybah wa al-Nazhair*. Kairo: Dar al-Kutub al-'Ilmiyyah.
- Departemen Agama RI. 2003. *Urgensi Prosedur Penetapan Fatwa Halal*. Jakarta: Ditjen Bimas Islam dan Penyelenggaraan Haji.
- Fathoni, Siti Nuzulul Atiah, dan Ahmad. 2019. "Sistem Jaminan Halal: Studi Komparatif Indonesia dan Malaysia." *Syiar Iqtishadi: Journal of Islamic Economics, Finance and Banking* 3(2): 37–50.
- Giyanti, Ina., Anita Indrasari, Sutopo, W., & Liquiddanu, E. (2021). Halal standard implementation in food manufacturing SMEs: its drivers and impact on performance. *Journal of Islamic Marketing*, 12(8), 1577-1602.
- Hidayatullah, M. Syarif. 2020. "Sertifikasi dan Labelisasi Halal Pada Makanan Dalam Perspektif Hukum Islam (Perspektif Ayat Ahkam)." *Jurnal Pemikiran Hukum dan Hukum Islam* 11(2): 255.
- Himmah, Faiqotul, dan Romi Faslah. 2025. "Peran Standarisasi Halal Dalam Membangun Daya Tarik Konsumen yang Sangat Kuat Terhadap Suatu Produk di Dalam Industri Pasar Global." *Journal of Business Economics and Management* 1(4): 1231–1241.
- Iqbal, Muhammad. 2018. "Standarisasi Produk Pangan Halal (Studi Komparatif Perspektif Hukum Islam dan Hukum Positif)." *Jurnal Mimbar Akademika: Media Ilmu Pengetahuan dan Pendidikan* 3(1): 123–141.
- Majelis Ulama Indonesia. 2009. *Fatwa MUI No. 12 Tahun 2009 tentang Standar Produk Halal*.
- Majma' al-Fiqh al-Islami. 1981. *Qararat wa Tausyihat*. Sidang ke-3, Makkah al-Mukarramah.
- Moleong, Lexy J. 2019. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nurdin, et al. 2019. "Potensi Industri Produk Makanan Halal Di Kota Palu." *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam* 1(1): 2.
- Purnama, Chandra, et al. 2021. "Diplomasi Publik Thailand Melalui Industri Halal." *Sospol: Jurnal Sosial Politik* 7(1): 29–46.
- Republik Indonesia. 2014. *Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal*.
- Salam, D.Q. Alva, dan Ahmad Makhtum. 2021. "Implementasi Jaminan Produk Halal Melalui Sertifikasi Halal pada Produk Makanan dan Minuman di Sampang." *Qawwam: The Leader's Writing* 2(2).
- Supriyadi, Endang Irawan, dan Dianing Banyu Asih. 2020. "Regulasi Kebijakan Produk Makanan Halal Di Indonesia." *Jurnal RASI* 2(1): 26.
- Taqi Usmani, Muhammad. 2002. *An Introduction to Islamic Finance*. Karachi: Idaratul Ma'arif.
- Wahbah al-Zuhaili. 1985. *Al-Fiqh al-Islami wa Adillatuhu*. Jilid 5. Damaskus: Dar al-Fikr.
- . 2006a. *Al-Qawa'id al-Fiqhiyyah fi al-Fiqh al-Islami*. Damaskus: Dar al-Fikr.

- . 2006b. *Al-Qawa'id Al-Fiqhiyyah fi Al-Mu'amalat Al-Maliyyah*. Damaskus: Dar al-Fikr.
- Zed, Mestika. 2004. *Metode Penelitian Kepustakaan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.