

PANGAN HALAL

Pangan (makanan dan minuman) yang halal, dan baik merupakan syarat penting untuk kemajuan produk-produk pangan lokal di Indonesia khususnya supaya dapat bersaing dengan produk lain baik di dalam maupun di luar negeri. Indonesia merupakan Negara dengan mayoritas penduduknya adalah muslim. Saat ini Islam merupakan agama yang paling cepat pertumbuhannya di dunia (Hariyadi, 2006). Dengan demikian peluang pasar untuk pangan halal dan baik sangat terbuka luas dan menjanjikan.

Fungsi pangan yaitu menjaga keberlangsungan hidup dan menjaga agar makhluk hidup sehat lahir dan bathin. Kualitas makanan yang dikonsumsi dapat berpengaruh terhadap kualitas hidup dan perilaku makhluk hidup itu sendiri. Oleh karena itu, setiap makhluk hidup harus berusaha untuk mendapatkan makanan yang baik seperti dinyatakan dalam FirmanNya: “wahai orang-orang yang beriman, makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya” (QS Al-Baqarah: 172). “Dan makanlah dari apa yang telah diberikan Allah kepadamu sebagai rezeki yang halal dan baik, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya (QS Al- Maidah: 88). Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu, dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya” (QS al-Nahl: 114). Dari ayat-ayat tersebut dapat disimpulkan bahwa makanan yang dikonsumsi harus halal dan baik ditinjau dari berbagai aspek.

Salah satu kegiatan pembangunan pertanian periode 2005-2009 yaitu Program peningkatan ketahanan pangan, yang diarahkan pada kemandirian masyarakat/petani yang berbasis sumberdaya lokal yang secara operasional dilakukan melalui program peningkatan produksi pangan; menjaga ketersediaan pangan yang cukup, aman dan halal di setiap daerah setiap saat; danantisipasi agar tidak terjadi kerawanan pangan. (Darwanto dan Ratnaningtyas, 2007)

Sebagai negeri mayoritas Muslim, menyediakan produk halal menjadi sebuah kewajiban. Namun hingga kini kesadaran perusahaan untuk mensertifikasi halal masih kurang. Data BPS tahun 2005 menunjukkan Industri Pangan Indonesia Tercatat 945.733 perusahaan. Menurut Girinda (2005) sampai tahun 2005 tercatat ada 860 perusahaan yang telah memperoleh sertifikat halal MUI. Dari data MUI, hanya 16.040 atau sekitar

20 persen produk yang bersertifikat halal. Jumlah itu didominasi produk pangan. Sedangkan perusahaan obat dan kosmetika yang mengantongi sertifikat halal baru lima perusahaan. Itupun, hanya lima produk yakni dua item kosmetika dan tiga item obat yang bersertifikat. (Republika on line, 2007).

Menurut paham Futurolog kelahiran Amerika bernama John Naisbit, pada era global seperti sekarang ini segala sesuatunya serba teknologis, terutama dalam persoalan-persoalan gaya hidup, sehingga ia menyebutnya sebagai “global lifestyle”. Pada era ini, budaya yang mengalami perkembangan dengan sangat dahsyat adalah makanan, pakaian dan hiburan, atau ia menyebutnya dengan 3 F yakni food, fashion dan fun. (Anwar, 2007). Dengan demikian pada era globalisasi ini, industri pangan Indonesia harus dapat meningkatkan daya saing produk pangan yang dihasilkannya melalui jaminan pangan halal dan baik. Pangan yang baik berkaitan dengan jaminan bahwa pangan yang diproduksinya bergizi, rasanya enak, warnanya menarik, teksturnya baik, bersih, bebas dari hal-hal yang membahayakan tubuh seperti kandungan mikroorganisma patogen, komponen fisik, biologis, dan zat kimia berbahaya. Halal berkaitan dengan jaminan kehalalan yang ditunjukkan dengan adanya sertifikat halal dari LPPOM MUI.

Konsumen tidak hanya memikirkan cita rasa dan kuantitas saja, tetapi mereka lebih menitik beratkan pada mutu kandungan gizi, keamanan, sanitasi hygiene, kemudahan dan kepraktisan. Menurut Hariyadi, (2006), menyatakan mutu pangan dapat dinyatakan secara sederhana, $Q = (a.b).(x:y)$

Q = Mutu Pangan

a = Halal

b = Aman

x = Citarasa, Gizi, Ramah Lingkungan, Fungsionalitas, Sensori Varietas

y = Waktu Persiapan, Harga

Dengan demikian, dari rumus mutu pangan di atas menyatakan bahwa mutu pangan sangat ditentukan oleh halal dan aman.

Disamping jaminan pangan baik, pemberian jaminan halal akan meningkatkan daya saing produk pangan lokal Indonesia terhadap produk-produk impor yang tidak mengantongi sertifikat halal. Hukum halal pangan bagi umat islam sebetulnya tidak hanya merupakan doktrin agama saja tetapi terbukti secara ilmiah adalah baik, sehat dan

dapat di terima akal (*Scientifically sound*) (Twaigery dan Spillman 1989) dalam Santoso (2006). Jadi pangan baik dan halal, bermanfaat dan baik untuk semua umat manusia.

1. Pangan Halal

Mengonsumsi makanan halal merupakan kewajiban bagi setiap Muslim. Halal dan baik secara jasmani dan rohani. Oleh karena itu mendapatkan pangan halal seharusnya merupakan hak bagi setiap konsumen Muslim. Halal berarti lepas atau tidak terikat. Makanan yang halal adalah yang diijinkan untuk dikonsumsi atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Baik (Thayyib) adalah lezat, baik, sehat dan menentramkan (Girindra, 2006). Pangan yang baik di sini dapat diartikan sama dengan pangan yang memiliki cita rasa baik, sanitasi higine baik dan kandungan gizinya yang baik.

2.1. Dasar Hukum Pencantuman Label Halal

Peraturan tertinggi yang menyentuh pangan halal adalah Undang-undang Pangan RI No 7 Tahun 1996 tentang Pangan, yaitu di dalam Bab IV tentang Label dan Iklan Pangan Pasal 30 ayat 2 dan Pasal 34 ayat 1. Di dalam Pasal 30 ayat 2 disebutkan bahwa label pangan minimal mencantumkan nama produk, daftar yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia, keterangan tentang halal serta tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa.

Bunyi dari ayat ini secara tersirat mengandung arti bahwa keterangan halal merupakan salah satu informasi yang wajib dicantumkan pada label pangan. Akan tetapi sayangnya pengertian ini dimentahkan oleh penjelasan dari ayat tersebut yang menguraikan bahwa pencantuman keterangan halal pada label pangan baru merupakan kewajiban apabila setiap orang yang memproduksi dan atau memasukkan pangan ke wilayah Indonesia untuk diperdagangkan menyatakan bahwa pangan yang bersangkutan adalah halal bagi umat Islam. Jadi pencantuman keterangan halal pada label pangan bukan merupakan suatu kewajiban untuk semua produsen pangan.

Aturan tentang label dan iklan pangan kemudian diperinci di dalam Peraturan Pemerintah No 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Pada Pasal 3 ayat 2, persyaratan minimal keterangan yang harus tercantum dalam label tidak lagi mencantumkan keterangan halal sebagai salah satu persyaratan sebagaimana yang

tercantum pada UU Pangan Pasal 30 ayat 2. Di dalam Peraturan Pemerintah ini aturan tentang label halal termaktub di dalam Pasal 10 dan Pasal 11.

Pasal 10 ayat 1 menyatakan bahwa setiap orang yang memproduksi dan memasukkan pangan yang dikemas ke dalam wilayah Indonesia untuk diperdagangkan dan menyatakan bahwa pangan tersebut halal bagi umat Islam, bertanggungjawab atas kebenaran pernyataan tersebut dan wajib mencantumkan keterangan atau tulisan halal pada label.

Sedangkan Pasal 11 ayat 1 menyatakan bahwa untuk mendukung kebenaran pernyataan halal sebagaimana yang 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. Ayat-ayat tersebut mempertegas penjelasan dari UU Pangan Pasal 30 ayat 2 yaitu pencantuman keterangan atau tulisan halal pada label pangan merupakan kewajiban apabila pihak yang memproduksi dan atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia menyatakan (mengklaim) bahwa produknya halal bagi umat Islam.

Menurut Direktur LPPOM MUI, Prof. Dr. Hj. Aisjah Girindra, konsumen Indonesia sudah memperhatikan label halal. Ini terbukti label halal mempengaruhi penjualan produk makanan. Isu lemak babi pada tahun 1988, menyebabkan anjloknya omset penjualan beberapa produsen pangan. Isu adanya pencampuran daging sapi dengan daging celeng, menyebabkan anjloknya omset penjualan para penjual daging dan hasil olahannya. Isu baso tikus, ikan dan ayam berpormalin, menyebabkan turunnya omset penjualan.

Labelisasi halal merupakan perijinan pemasangan logo halal pada kemasan produk pangan oleh Badan POM yang didasarkan pada sertifikasi halal yang dikeluarkan komisi fatwa MUI. Sertifikat berlaku selama 2 tahun dan dapat diperpanjang kembali dengan ketentuan-ketentuan tertentu. Industri pangan yang akan mengajukan sertifikasi halal disyaratkan telah menyusun dan mengimplementasikan Sistem Jaminan Halal.

2.2. Tinjauan Titik Kritis Halal

Yang menjadi penentu kehalalan suatu bahan pangan adalah diantaranya 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 diharamkan untuk dikonsumsi yang menjadi titik kritisnya adalah cara penyembelihan, alat dan bahan yang digunakan atau ditambahkan ketika pengolahan, juga pengemas.

Makanan dan minuman yang diharamkan dalam Islam, secara garis besarnya dapat dikategorikan kepada beberapa kriteria sebagai berikut: bukan terdiri dari atau mengandung bagian atau benda dari binatang yang dilarang oleh ajaran Islam untuk memakannya, atau yang tidak disembelih menurut ajaran Islam. Tidak mengandung sesuatu yang digolongkan sebagai najis menurut ajaran Islam. Tidak mengandung bahan penolong dan atau bahan tambahan yang diharamkan menurut ajaran Islam. Dalam proses menyimpan dan menghidangkan tidak bersentuhan atau berdekatan dengan makanan yang memiliki kriteria terlarang.

Jenis binatang yang dilarang untuk dimakan : (a) babi, anjing dan segala sesuatu yang lahir dari salah satu dari keduanya; berupa darah, air liur, daging, tulang, lemak dan lainnya. (b) semua binatang yang dipandang jijik oleh naluri manusia seperti kutu, lalat, ulat, kodok, buaya dan sejenisnya. (c) binatang yang mempunyai taring termasuk gading, seperti gajah, harimau dan sejenisnya. (d) binatang yang mempunyai kuku pencakar yang makan dengan menangkak atau menyambar seperti burung hantu dan burung elang serta sejenisnya. (e) binatang-binatang yang oleh ajaran Islam diperintah untuk dibunuhnya yaitu tikus, ular dan sejenisnya. (f) binatang-binatang yang oleh ajaran Islam dilarang membunuhnya seperti semut, lebah, burung Hud-hud dan sejenisnya. (g) setiap binatang yang mempunyai racun dan membahayakan apabila memakannya. (h) hewan yang hidup dalam dua alam seperti kodok, penyu dan sejenisnya.

Termasuk juga yang diharamkan adalah bangkai yaitu binatang halal dimakan yang mati tanpa disembelih menurut cara Islam kecuali bangkai ikan dan belalang. Semua jenis darah haram dikonsumsi kecuali hati dan limpa dari jenis binatang halal. Semua

jenis minuman adalah halal kecuali minuman yang memabukkan seperti arak dan yang dicampur dengan benda-benda najis, sedikit atau banyak.

Untuk menentukan halal tidaknya suatu produk pangan, selain harus berasal dari bahan pangan yang tidak diharamkan juga untuk bahan pangan halal yang diolah harus diperhatikan cara penyembelihan, alat yang digunakan untuk menyembelih, alat yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan, bahan tambahan dan kemasan.

Hasil Olahan dan Bahan Tambahan Pangan Yang Harus Diwaspadai Kehalalannya

Hasil pangan olahan yang harus diwaspadai kehalalannya diantaranya sosis, nugget, daging giling, kornet, bakso, pizza, mayonaisse, peremen kenyal, coklat, jeli, perisa. Bahan tambahan pangan yang harus diwaspadai kehalalannya diantaranya adalah gelatin, lesitin, kolagen, gliserol/gliserin, improver, shortening, renin atau pepsin dan turunan hewan (Tabel 1).

Tabel 1. Bahan tambahan makanan yang kemungkinan dapat berasal dari bahan hewani, harus diwaspadai kehalalannya

No	Nama Bahan dan Kode	Asal/Pembuatan	Fungsi	Contoh Produk Yang Menggunakan
1	Gliserol/gliserin	Hasil Samping pembuatan sabun, lilin dan turunan dari lemak/minyak	Pelarut flavor, menjaga kelembaban (humektan), <i>Plasticizer</i> pada pengemas	Bahan <i>coating</i> untuk daging, keju, cake, desserts
2	Asam lemak dan turunannya, E430, E431, E433, E434, E435, E436	Turunan hasil hirolisis lemak hewani	Pengemulsi, penstabil, E343 : antibusa	Produk oti dan cake, donat, produk susu : es krim, desserts beku, minuman dll
3	Pengemulsi yang dibuat dari gliserol dan atau asam lemak (E470-E495)	Hasil hidrolisis lemak hewani untuk menghasilkan gliserol dan asam lemak	Pengemulsi, penstabil, pengental, pemodifikasi tekstur, pelapis, <i>Platicizer</i>	<i>Snacks</i> , margarin, <i>dessert</i> , coklat, cake, pudding
4	<i>Edible bone phosphate</i> (E542)	Dibuat dari tulang hewan	Suplemen mineral	Makanan suplemen
5	Asam stearat	Dari lemak hewani atau dibuat secara sintetik	Anticacking agent	
6.	L-Sistein E920	Dapat dibuat dari bulu hewan/unggas, n manusia	Bahan pengembang adonan, bahan dasar pembuatan flavor daging	Tepung dan produk roti, bumbu dan perisa

Sumber : Hansen dan Marsden, 1987 dalam Hermaninto (2006)

Hasil olahan daging seperti nugget, sosis dll susah untuk dibedakan apakah itu daging yang halal atau haram. Metode yang ampuh untuk menganalisa bahan pangan haram masih dicari. Menurut grup peneliti dari Departement of Biotechnology, International Islamic University malaysia setelah melakukan serangkaian penelitian menyimpulkan bahwa FTIR (Fourier Transform Infra-red) Spectroscopy sangat berpotensi untuk digunakan sebagai alat untuk mendeteksi lemak babi secara cepat dan hasilnya konsisten. Namun untuk mendeteksi plavor atau perisa yang diturunkan dari hewan tidak halal masih belum ditemukan.

2. Pangan Baik

Pangan yang baik di sini dapat diartikan sama dengan pangan yang memiliki cita rasa baik, sanitasi higine baik dan kandungan gizinya yang baik. Pangan yang baik berkaitan dengan jaminan bahwa pangan yang diproduksinya bergizi, rasanya enak, warnanya menarik, teksturnya baik, bersih, bebas dari hal-hal yang membahayakan tubuh seperti kandungan mikroorganisma patogen, komponen fisik, biologis, dan zat kimia berbahaya. Baik (Thayyib) adalah lezat, baik, sehat dan menentramkan.

Produk-produk Indonesia, masih harus terus berjuang untuk meningkatkan kualitas produk pangannya. Kasus penolakan ekspor udang dan produk perikanan lainnya karena mengandung komponen anti biotik yang melewati batas, ini menunjukkan kualitas pangan kita masih buruk. Kasus penolakan ekspor susu sapi karena kandungan ekoli dan salmonella, sebagai salah satu indikator sanitasi dan higiene produk pangan kita masih rendah. Kasus-kasus keracunan karena mengkonsumsi hasil olahan pangan (katering) masih sering terjadi, menunjukkan sanitasi higiene pengolahan pangan kita masih rendah.

Produk pangan dikatakan bergizi apabila mengandung komponen karbohidrat, protein, lemak, antioksidan, vitamin dan mineral yang cukup. Untuk mewujudkan pangan yang baik, selain harus berasal dari bahan-bahan pangan yang berkualitas juga ditentukan oleh penanganan sanitasi higiene setelah pasca panen, penyimpanan, persiapan, pengolahan dan penyajian. Bagi kaum ilmuwan, dirasa perlu untuk menyebarkan ilmunya secara langsung kemasyarakat industri rumah tangga terutama, agar kualitas produk pangan indonesia lebih meningkat.

Pangan dikatakan aman apabila, pangan tersebut terbebas dari mikroorganisme patogen (penyebab sakit dan kerusakan) seperti salmonella, ekoli dll, terbebas dari pengotor fisik seperti pasir, kaca, streples, rambut dll, terbebas dari pengotor biologis seperti kutu, terbebas dari pencemar bahan kimia seperti pestisida dan bahan – bahan kimia berbahaya lain seperti formalin, borax dll.

Mewujudkan kualitas pangan Indonesia yang baik adalah menjadi PR bersama antara industri pangan, pemerintah sebagai pemegang kebijakan, komunitas perguruan tinggi sebagai pemegang ilmu, peneliti dan konsumen sebagai akseptor produk pangan. Tanpa kerja sama yang baik antara semua stake holder pangan, pangan indonesia yang baik mustahil untuk diraih.

3. Kesimpulan

Jaminan pangan halal dan baik adalah mutlak diperlukan untuk meningkatkan daya saing produk pangan lokal Indonesia baik di dalam maupun di luar negeri. Adanya jaminan halal produk lokal Indonesia dapat menjadi barrier bagi produk-produk asing yang tidak mengantungi sertifikat halal. Produk pangan yang baik dapat menjadi kompetitor produk-produk luar. Untuk mewujudkan pangan baik tentunya harus menjadi usaha dan perjuangan bersama antara seluruh pemegang kebijakan dalam pangan, produsen, peneliti, pemerintah dan konsumen. Jayalah Produk Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

Al-Qur'an dan Terjemahnya. 1978. Departemen Agama RI. Jakarta

Anwar, Ali (2007). *Tinjauan Islam terhadap Makanan dan Minuman*. Tersedia di <http://www.unpas.ac.id/file:///D:/aims/pangan%20halal/pangan%20dalam%20pandan%20islam.htm>. Diakses 6 Desember 2007.

Darwanto, D.H. dan Ratnaningtyas, P.Y. (2007). *Kesejahteraan Petani Dan Peningkatan Ketersediaan Pangan: Sebuah Dilemma?*. Jurnal Ekonomi Rakyat. Tersedia <http://www.ekonomi rakyat.org./pangan%20halal/kesejahteraan%20n%20keter%20pangan.htm>. diakses 6 Desember 2007

Girindra, Aisjah. (2006). *Menjamin Kehalalan dengan Label Halal*. Perspektif Food Review Indonesia Vol.1 No 9. hal.12-13. Bogor.

Hermaninto, J. (2006). *Tinjauan Titik Kritis Halal-Haram Produk Olahan Daging*. Food Review Indonesia Vol.1 No 9. Bogor.

Hariyadi, P. (2006). *Mutu dan Ingridien Pangan*. Editorial Food Review Indonesia Vol.1 No 5. Bogor

----- (2006). *Halal dan Sekaligus Praktis*. Editorial Food Review Indonesia Vol.1 No 9. Bogor.

Republika on line. (2007). *Dicari! Obat-obatan dan Kosmetika Halal*. Jumat 27 April 2007. Tersedia di <http://www.republika.co.id>. Diakses 6 Desember 2007

Santoso, Umar. (2006). *Industri Pangan Halal : Bagaimana Prospeknya?*. Editorial Food Review Indonesia Vol.1 No 5. Bogor.

Qardhawi, Yusuf. 2000. *Halal dan Haram*. Rabbani Press. Jakarta