

# Sertifikasi Halal Untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Daerah

Oleh Prof. Dr. Husmaini, MP



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP





## LATAR BELAKANG PENYELENGGARAAN JAMINAN PRODUK HALAL DI INDONESIA

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal

A

Sesuai amanah Undang-undang Dasar Negara (UUD) 1945, sesuai pasal 28 dan 29 UUD 1945 pemerintah Indonesia berkewajiban memberikan jaminan halal dan menjamin tersedianya makanan halal bagi warga negaranya.

B

Berdasarkan amanat UUD 1945 tersebut, maka disusunlah UU JPH yang merupakan instrumen hukum yang memberikan perlindungan dan menjamin masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk Halal, serta dapat meningkatkan daya saing produk Indonesia.



**BPJPH**

Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP



## **REGULASI YANG MENGATUR PENYELENGGARAAN JAMINAN PRODUK HALAL DI INDONESIA**

*Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal*

**C**

**UU NO. 33 TAHUN 2014  
TENTANG JAMINAN  
PRODUK HALAL**

**D**

**PP NO. 31 Tahun 2019  
tentang PP 31 Tahun 2019  
Tentang Peraturan  
Pelaksanaan UU No. 33  
Tahun 2014 Tentang  
Jaminan Produk Halal.**

**E**

**Peraturan Menteri Agama  
No. 26 Tahun 2019  
Tentang  
Penyelenggaraan  
Jaminan Produk Halal**



**Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP**



## ***Tujuan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal***

- |   |  |
|---|--|
| 1 | <b>Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian ketersediaan Produk Halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan Produk; dan</b> |
| 2 | Meningkatkan nilai tambah bagi Pelaku Usaha untuk memproduksi dan menjual Produk Halal.  |

*Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal*



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP

# Kewenangan BPJPH



**BPJPH**  
BANTUAN PENGETAHUAN JAMINAN PRODUK HALAL

Berdasarkan Pasal 6 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 dan Pasal 4 ayat 3 Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019

- merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH;
- menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH;
- menerbitkan dan mencabut Sertifikat Halal dan Label Halal pada Produk;
- melakukan registrasi Sertifikat Halal pada Produk luar negeri;
- melakukan sosialisasi, edukasi, dan publikasi Produk Halal;
- melakukan akreditasi terhadap LPH;
- melakukan registrasi Auditor Halal;
- melakukan pengawasan terhadap JPH;
- melakukan pembinaan Auditor Halal; dan
- melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar negeri di bidang penyelenggaraan JPH.



## KEWAJIBAN BERSERTIFIKAT HALAL





**BPJPH**  
Badan Peraturan Produk Halal  
PERATURAN PERUNDANG-  
UNDANGAN

# Penahapan Produk Wajib Bersertifikat Halal

PRODUK MAKANAN DAN  
MINUMAN;

01

02  
PRODUK YANG KEWAJIBAN  
KEHALALANNYA SUDAH DITETAPKAN  
DALAM PERATURAN PERUNDANG-  
UNDANGAN;

produk sudah bersertifikat halal  
sebelum UU Nomor 33 Tahun 2014  
berlaku;

03

04  
produk jasa yang terkait dengan  
produk makanan, minuman, obat,  
dan kosmetik

Mulai  
17 Oktober 2019  
Sampai Dengan  
17 Oktober 2024



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP



Produk selain makanan dan minuman, serta jasa

- a. obat tradisional dan suplemen kesehatan dimulai dari tanggal **17 Oktober 2021** sampai dengan tanggal **17 Oktober 2026**;
- b. obat bebas dan obat bebas terbatas dimulai dari tanggal **17 Oktober 2021** sampai dengan tanggal **17 Oktober 2029**;
- c. obat keras dikecualikan psikotropika dimulai dari tanggal **17 Oktober 2021** sampai dengan tanggal **17 Oktober 2034**;
- d. kosmetik, produk kimiawi, dan produk rekayasa genetik dimulai dari tanggal **17 Oktober 2021** sampai dengan tanggal **17 Oktober 2026**;



• BPJPH dan Konsep Halal

• Peningkatan Mutu Produk

• Proses Sertifikasi Halal



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP



**Halal dan Haram adalah bagian dari ajaran Islam  
Aturan Halal dan Haram diatur dengan jelas dalam Al Quran**

QS. Al Baqarah : 168

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُّوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا  
تَتَبَعِّدُوا عَنْ خُطُواتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَذُولٌ مُّبِينٌ

- “ Wahai sekalian manusia **makanlah yang halal lagi baik** dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syetan sesungguhnya syetan itu adalah musuh yang nyata bagi kamu.”



## qs. Al-Maidah 3

- “Diharamkan bagi kalian bangkai, darah, daging babi, hewan yang disembelih dengan atas nama selain Allah, yang tercekik, yang dipukul, yang jatuh, yang ditanduk, dan yang diterkam binatang buas kecuali yang kalian sempat menyembelihnya. Dan diharamkan pula bagi kalian binatang yang disembelih di sisi berhala”.





## QS. Al-Baqarah 172-173

- Hai orang-orang yang beriman, makanlah di antara rezki yang baik-baik yang Kami berikan kepada kalian dan bersyukurlah kepada Allah, jika benar-benar kepada-Nya kalian menyembah. Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagi kalian **bangkai, darah, daging babi dan binatang yang disembelih atas nama selain Allah.** Barang siapa dalam keadaan terpaksa, sedangkan ia tidak berkehendak dan tidak melampaui batas, maka tidaklah berdosa. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Pengasih”.



## Sikap Seorang Muslim terhadap Hal yang Syubhat



إِنَّ الْحَلَالَ بَيْنُ وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيْنُ وَبَيْنَهُمَا أُمُورٌ مُشْتَهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنِ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبَرَأَ لِدِينِهِ وَعَزَّضَهُ، وَمَنْ وَقَعَ فِي الشُّبُهَاتِ وَقَعَ فِي الْحَرَامِ ... وَإِنَّ فِي الْجَسَدِ مُضْغَةً إِذَا صَلَحَتْ صَلَحَ الْجَسَدُ كُلُّهُ وَإِذَا فَسَدَتْ فَسَدَ الْجَسَدُ كُلُّهُ أَلَا وَهِيَ الْقَلْبُ

[رواه البخاري ومسلم]

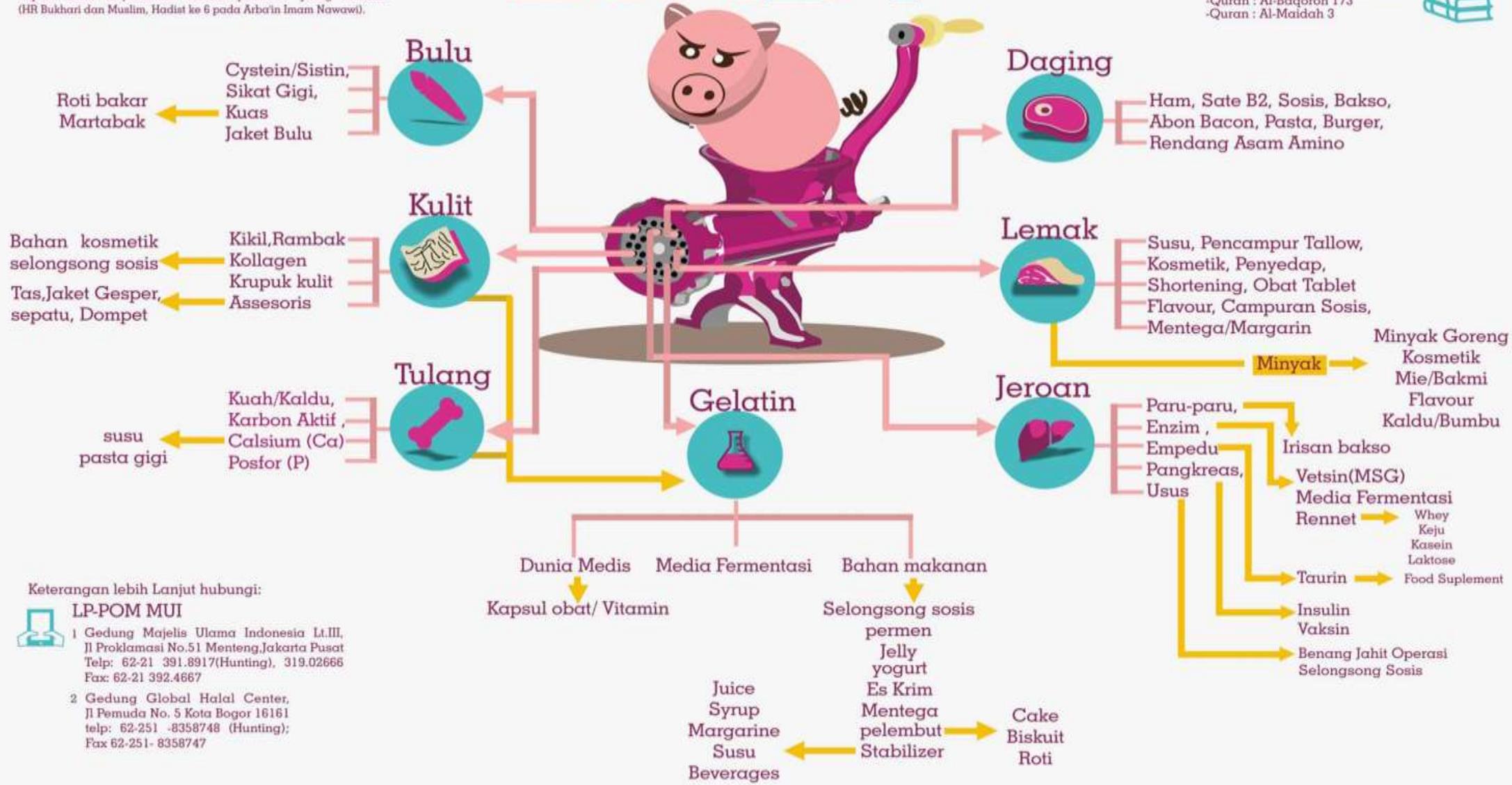
"(Sesuatu) yang halal telah jelas dan yang haram juga telah jelas, dan diantara keduanya ada perkara Syubhat (samar-samar). Barangsiapa menjaga diri dari perkara yang syubhat itu berarti ia telah menjaga agama dan kehormatannya. Barangsiapa terjatuh ke pada yang syubhat berarti ia telah terjatuh dalam yang haram. ... Ketahuilah, di dalam tubuh terdapat segumpal darah, jika ia baik maka akan baiklah seluruh tubuh. Namun jika ia rusak maka akan rusak pulalah seluruh tubuh, ketahuilah bahwa segumpal darah tersebut adalah hati." (HR. Bukhari dan Muslim)



“

Perkara yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas, sedangkan diantara keduanya terdapat perkara yang samar (meragukan) dan banyak orang tidak tahu. Maka siapa yang menghindari perkara yang meragukan iapun telah membersihkan kehormetan dan agamanya. Dan siapa yang terjerumus dalam perkara yang meragukan, iapun bisa terjerumus dalam perkara yang haram (HR Bukhari dan Muslim, Hadist ke 6 pada Arba'in Imam Nawawi).

# BABI DAN TURUNAN NYA



Untuk menjaga keselamatan dari makanan haram Sertifikat Halal dari LP-POM MUI pusat/Daerah sangat penting (Dengan Sertifikat halal bahan2 yang berasal dari turunan babi diganti dengan bahan2 yang halal)



## Larangan memakan Babi

- Quran : Al-Baqoroh 173
- Quran : Al-Maidah 3

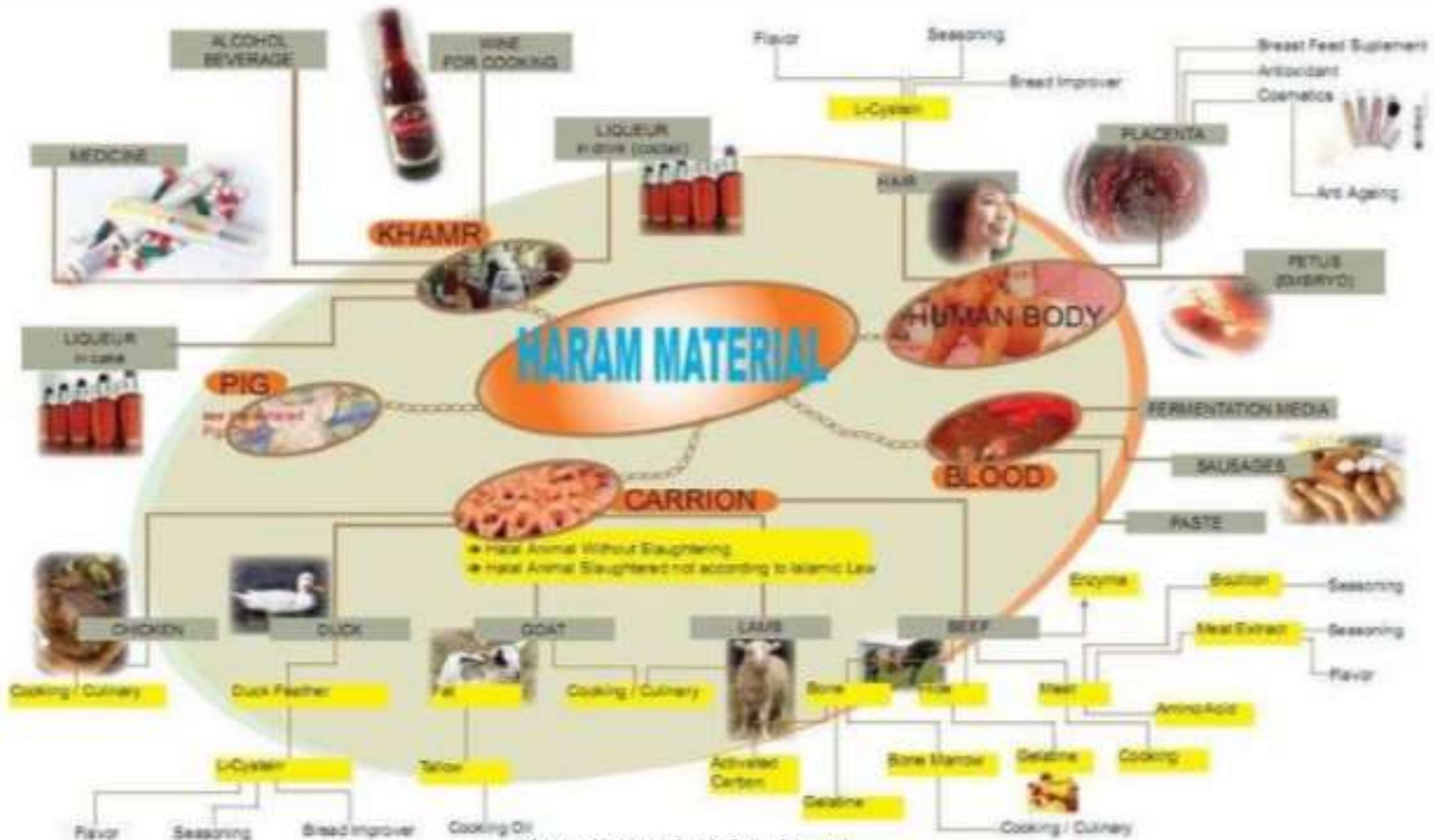


## Perbandingan As amino Manusia, Babi dan Sapi



- Asam amino adalah salah satu penyusun protein pada makhluk hidup. Jika kita melihat insulin pada manusia dan babi, maka hanya akan terpaut satu daripada babi. Berikut penjelasannya :
  - Insulin manusia : C<sub>256</sub>H<sub>381</sub>N<sub>65</sub>O<sub>76</sub>S<sub>6</sub> MW=5807,7
  - Insulin babi : C<sub>257</sub>H<sub>383</sub>N<sub>65</sub>O<sub>77</sub>S<sub>6</sub> MW=5777,6
  - **Penjelasan : hanya 1 asam amino berbeda**
  - Insulin sapi : C<sub>254</sub>H<sub>377</sub>N<sub>65</sub>O<sub>75</sub>S<sub>6</sub> MW=5733,6
  - **Penjelasan : ada 3 asam amino berbeda**
- “Secara Chemistry, DNA manusia dan babi hanya beda 3 persen. Aplikasi teknologi transgenetika membuat organ penyusun tubuh babi akan semakin mirip dengan manusia.”
- ~ Dr. Muladno, ahli genetika molekuler di Fakultas Peternakan IPB







# Jenis Makanan/Minuman yang Diharamkan

Bangkai, Darah, Daging Babi, Hewan yg disembelih dgn menyebut nama selain Allah (QS Al-Baqarah : 173)

Surat lainnya : QS. Al-Maidah:3 & 90, QS. Al-An'am:118 & 121, QS. An-Nahl:114 & 115

**Binatang buas**

(Diriwayatkan pada 8 kitab perawi hadits kecuali Nasa'i)

**Khamr**

(QS. Al-Maidah:90)

Pengecualian :  
Ikan → Halal

HR. Bukhari - Muslim





## Halal :

Sesuatu Yang dibolehkan menurut ketentuan Syariat Islam.  
Segala sesuatu halal, **kecuali** yang dilarang dalam Al-Quran dan Hadist

## Thoyyib :

Sesuatu yang baik, suci/bersih, tidak berbahaya bagi kesehatan

## Halal harus selalu bergandengan dengan Thoyyib :

HALALAN THOYYIBAN

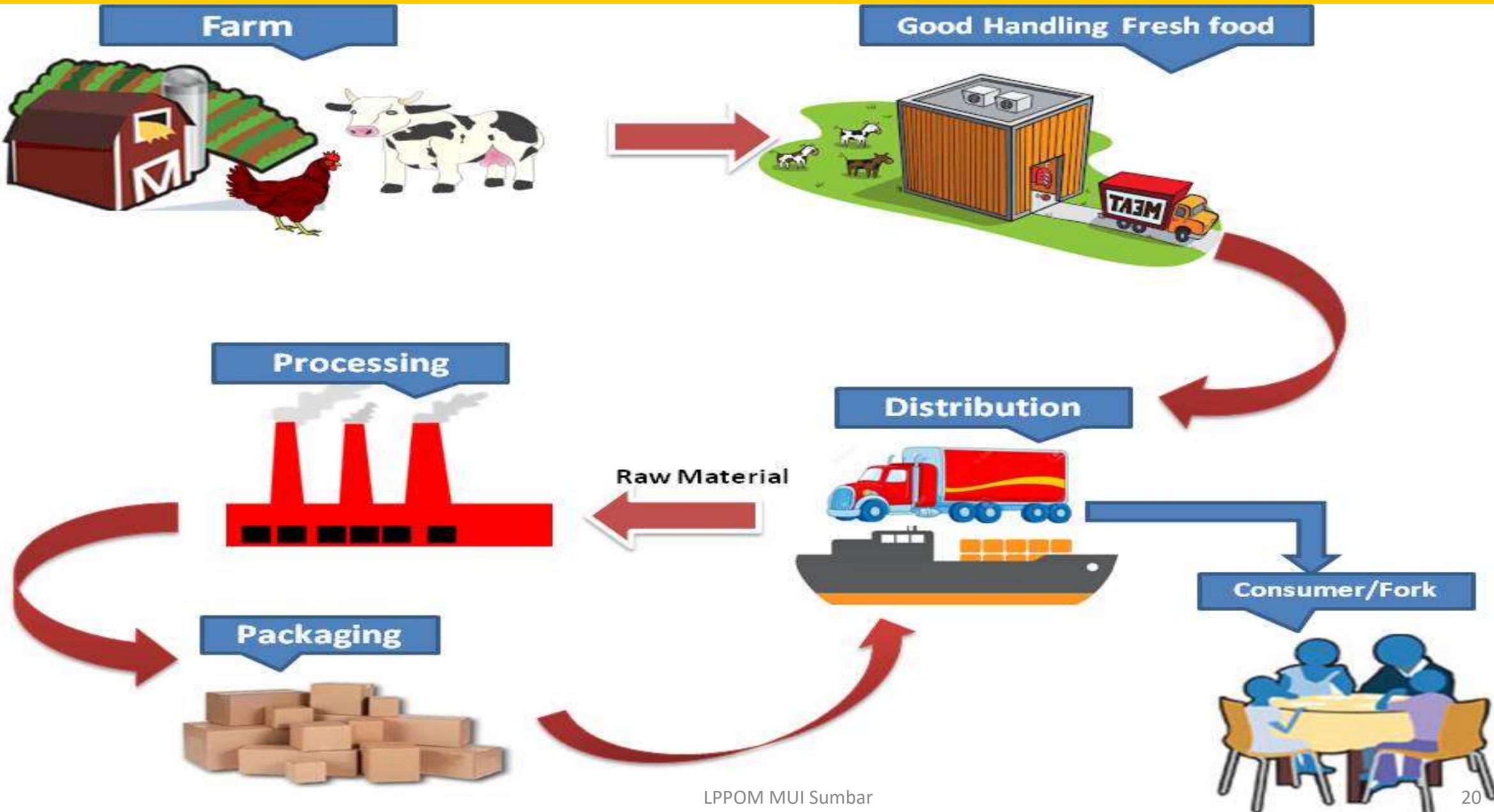


# Tantangan Penyediaan Produk Halal

1. Masyarakat Dunia semakin selektif akan Pangan yang Halal dan Thoyyib
2. Untuk Menunjang Penyediaan Produk Halal dan BERsertifikat HALAL sesuai Undang-Undang No 33.
3. Banyaknya produk sejenis dari luar
4. Pariwisata (Wisata Halal) butuh Penjaminan Halal



# Halal from Farm to Fork



# Produk Halal



**Produk yang diproduksi dari bahan yang halal di fasilitas yang tidak terkontaminasi bahan haram/najis**



**Bahan Halal**



**Fasilitas bebas  
kontaminasi bahan  
haram/najis**

**Produk Halal**

Jenis Najis	Contoh	Cara Mensucikan
1. Berat	Jilatan (air liur) Anjing, Babi dan turunannya	Dibasuh 7x dengan air yang salah satunya dicampur tanah/bahan pembersih kimia.
2. Sedang	Bangkai, produk turunan hewani yang tidak diketahui status halalnya, darah, khamr, kotoran hewan, dll	Dicuci hingga hilang warna, bau dan rasa najisnya.
3. Ringan	Air kencing bayi laki2 yg hanya minum ASI	Dipercikti air atau dengan lap basah.

- **Mutanajis** : benda yang terkena najis → **haram**
- **Bahan/produk halal yang terkena najis menjadi haram..!**



# Pencucian

Pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu harus menjamin **proses pencucian dapat menghilangkan berbagai pengotor, termasuk bahan haram/najis selain babi, serta tidak terjadinya kontaminasi bahan/produk oleh bahan haram/najis.**

**Pencucian membutuhkan air**, dan jika pencucian dengan air tidak mungkin, selanjutnya dapat digunakan **bahan non air** seperti **dextrin, maltodextrin, kuas atau penyedot udara**

Bahan yang digunakan untuk pembersihan/ pencucian mungkin tidak dari turunan dari bahan haram/najis

Bukti pembersihan atau pencucian aktifitas harus ditetapkan dan dipelihara.





## Perbuatan

Hukum asal perbuatan adalah terikat dengan hukum syara.

### Penetapan Hukum *Halal / Haram*

Menjadi dasar dalam proses  
Sertifikasi Halal

## Benda

Hukum asal benda adalah mubah (boleh) selama tidak ada dalil yang mengharamkan.  
(Halal - Haram)



- Dalam proses Sertifikasi, dilakukan 2 hal sekali gus :
  - 1. Sertifikasi Produk
  - 2. Penilaian Sistem Jaminan Halal



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP

LPPOM MUI Sumbar



# Perlunya Pemahaman Sistem Jaminan Halal (SJH)

**SJH adalah sistem manajemen terintegrasi yang disusun, diterapkan dan dipelihara untuk mengatur bahan, proses produksi, produk, sumber daya manusia dan prosedur dalam rangka menjaga kesinambungan proses produksi halal sesuai dengan persyaratan LPPOM MUI.**



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP

LPPOM MUI Provinsi Sumatera Barat 2018



## Kriteria SJH :

**“ Sistem Jaminan Halal “ adalah langkah persyaratan Sertifikasi Halal bagi perusahaan untuk menjaga ke-*halalan* produk-produk yang dihasilkan dengan menghadirkan: perilaku jujur, adanya kepercayaan, keterlibatan partisipatif dan absolut.**

**SERTIFIKASI HALAL adalah suatu proses untuk memperoleh Sertifikat Halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa penerapan SJH di perusahaan memenuhi persyaratan LPPOM MUI**





# Kriteria bahan Berdasarkan SJH 23000

**Bahan-bahan yg memenuhi kriteria terkait asal usul atau penggunaannya , kecuali**

- Babi dan Produk Turunannya
- Bulu, rambut dan anggota tubuh manusia
- Khamr (minuman beralkohol) : Rhum, Angciu, wine, mirin
- Hasil samping proses khamr dengan proses pemisahan fisik
- Darah
- Bangkai atau hewan yg disembelih tidak sesuai syariat
- Hewan lain yang diharamkan spt hewan buas, bertaring, menjijikkan, hewan hidup di 2 alam

**Bahan bebas dari kontaminasi Najis**



# Untuk Sertifikasi produk, maka

**Seluruh bahan harus** mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan.

## **Kecuali untuk bahan berikut :**

- ❖ Bahan kimia anorganik
- ❖ Sayur segar yang dikeringkan
- ❖ Mineral
- ❖ Susu segar, telur, madu,
- ❖ Ikan atau Hewan laut yang segar/didinginkan.

# Dokumen yang harus disiapkan :



# 11 Kriteria Sistem Jaminan Halal



- 1. Kebijakan Halal**
- 2. Tim Manajemen Halal**
- 3. Pelatihan dan Edukasi**
- 4. Bahan / Material**
- 5. Fasilitas Produksi**
- 6. Produk**
- 7. Prosedur Produksi**
- 8. Kemampuan telusur**
- 9. Penanganan Produk yang tidak memenuhi Kriteria**
- 10. Audit Internal**
- 11. Kaji Ulang Manajemen**

# Prosedur Sertifikasi Halal



## Persiapan SJH

Perusahaan mengembangkan dan menerapkan SJH

## Registrasi melalui CEROL-SS2300

[www.e-lppommui.org](http://www.e-lppommui.org)

## Audit Halal

Melihat fakta dan bukti

## Rapat Auditor

Auditor menyampaikan hasil audit

## Analisis Laboratorium

→ Jika diperlukan

## Rapat Komisi Fatwa MUI

Fatwa Halal dari produk

## Menerbitkan Sertifikat Halal dan Status Implementasi SJH





RISTEKDIKTI



BADAN PENYELENGGARA JAMINAN PRODUK HALAL  
KEMENTERIAN AGAMA RI

TATA CARA MEMPEROLEH SERTIFIKAT HALAL



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP

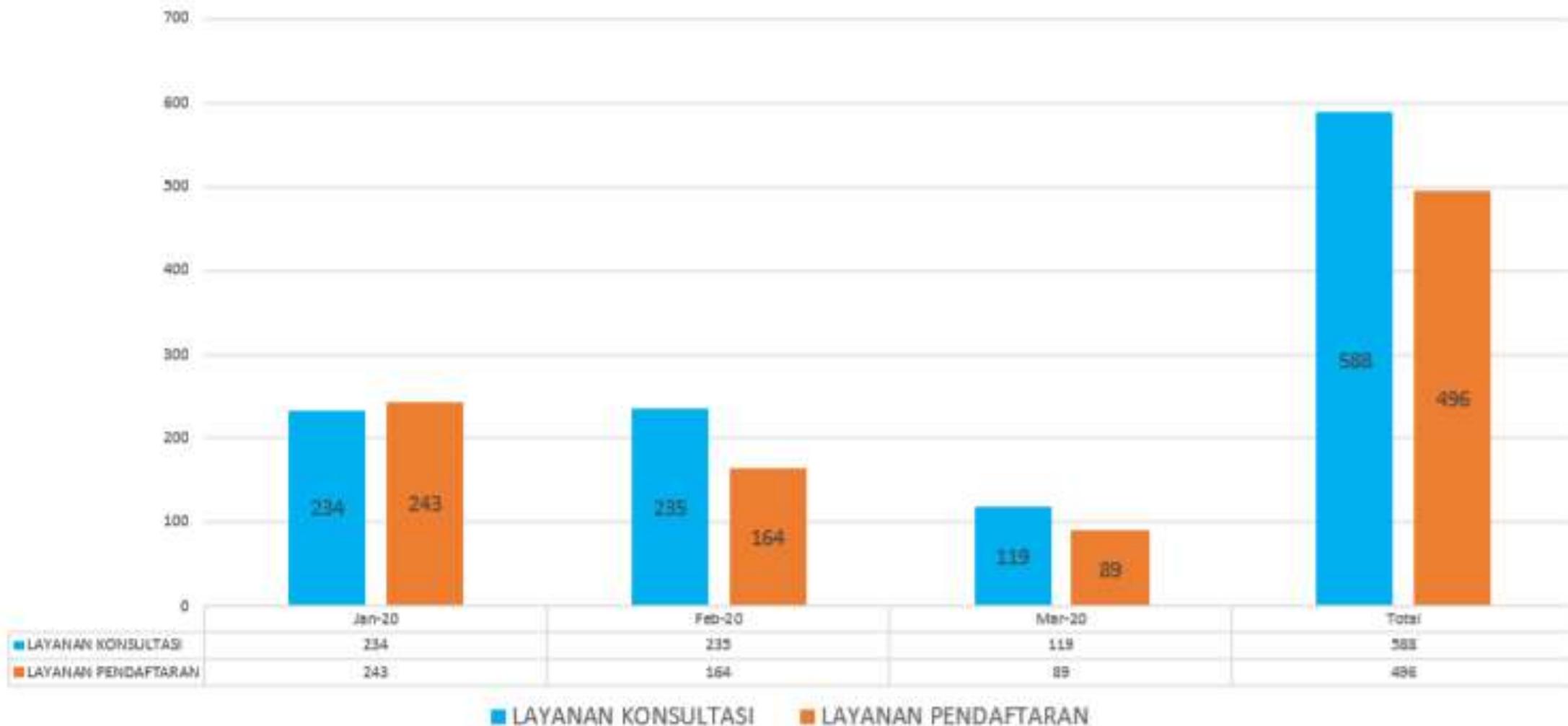


## TREN PENGUNJUNG LAYANAN SERTIFIKASI HALAL SEJAK OKTOBER 2019 HINGGA MARET 2020





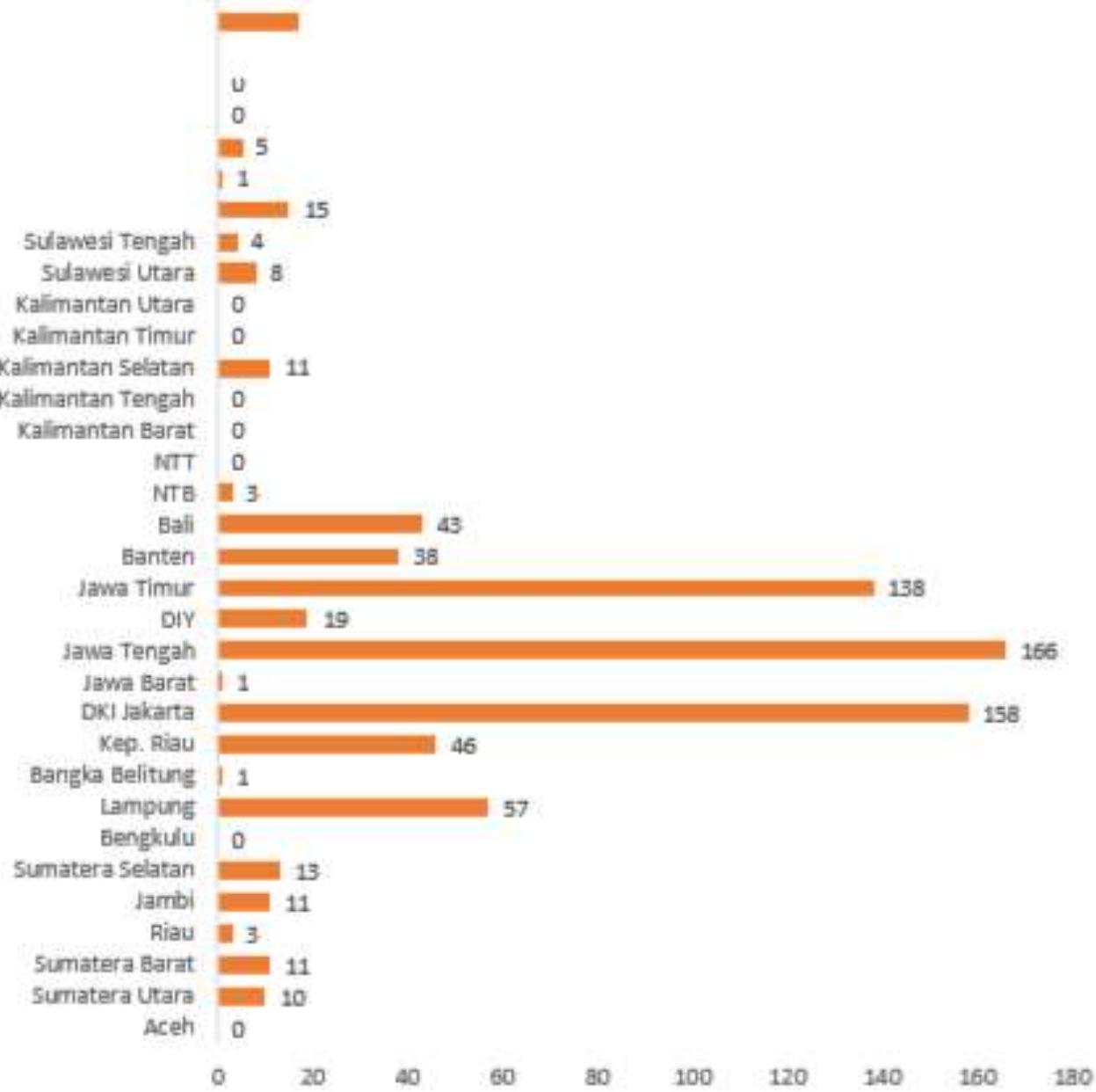
## KONDISI LAYANAN SERTIFIKASI HALAL DI PUSAT DAN DAERAH (TRIWULAN I 2020)



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP



## Jumlah Pendaftaran SH Melalui Satgas Daerah





## JUMLAH PERMOHONAN BERDASARKAN SKALA USAHA

Tanpa  
Keterangan



Jenis Skala Usaha	PTSP Pusat	Satgas Daerah	Jumlah
Besar	167	55	222
Menengah	110	99	209
Kecil	60	263	323
Mikro	96	219	315
Tanpa keterangan	124	143	267
<b>Total</b>	<b>557</b>	<b>779</b>	<b>1.336</b>

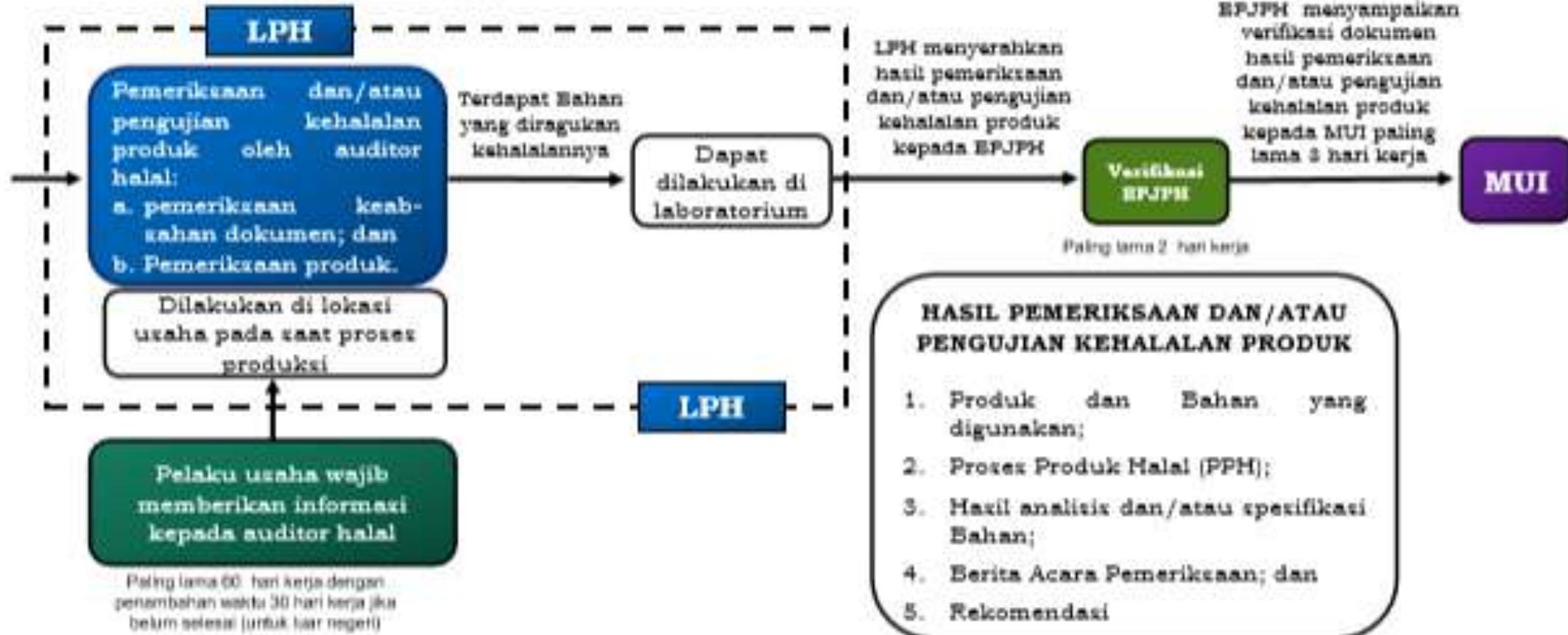


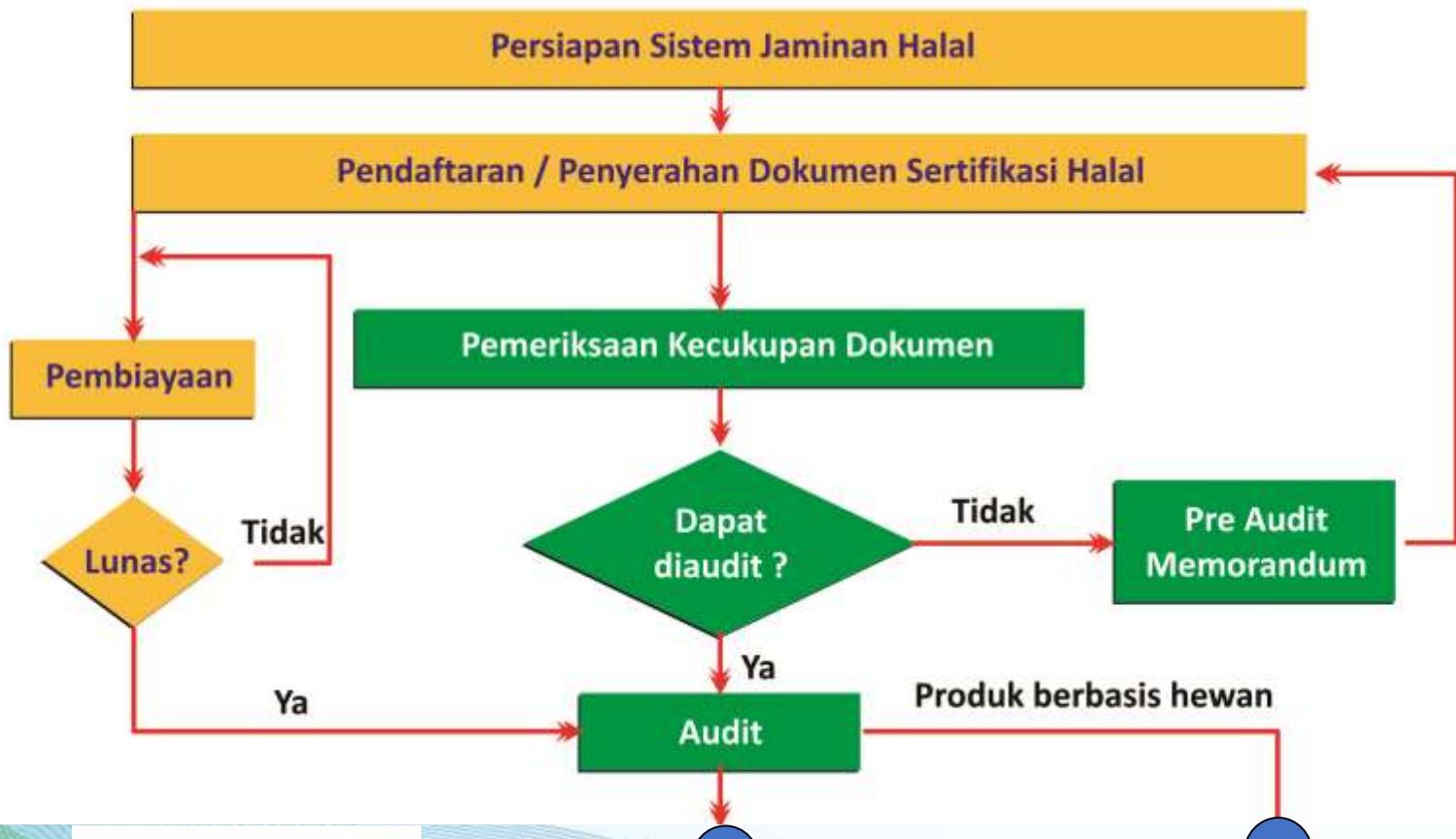
# KENDALA DALAM PELAKSANAAN LAYANAN SERTIFIKASI HALAL

1. SDM layanan sertifikasi halal baik di tingkat pusat maupun daerah masih terbatas. Disebabkan:
  - a) Satgas bukan struktur BPJPH, tapi tugas tambahan yang melekat di salah satu struktur Kanwil Kemenag,
  - b) Jumlah rata tenaga layanan hanya 3-5 orang dengan jumlah pengunjung yang bervariasi
2. Pola komunikasi dan informasi antara BPJPH dan Satgas Daerah belum berjalan baik.
3. Pengelolaan database dokumen permohonan sertifikat halal baik di tingkat pusat maupun daerah belum terstruktur dan terintegrasi.
4. Kordinasi layanan dengan LPH (LPPOM MUI) dan Komisi Fatwa MUI yang belum optimal.

# PEMERIKSAAN DAN PENGUJIAN KEHALALAN PRODUK

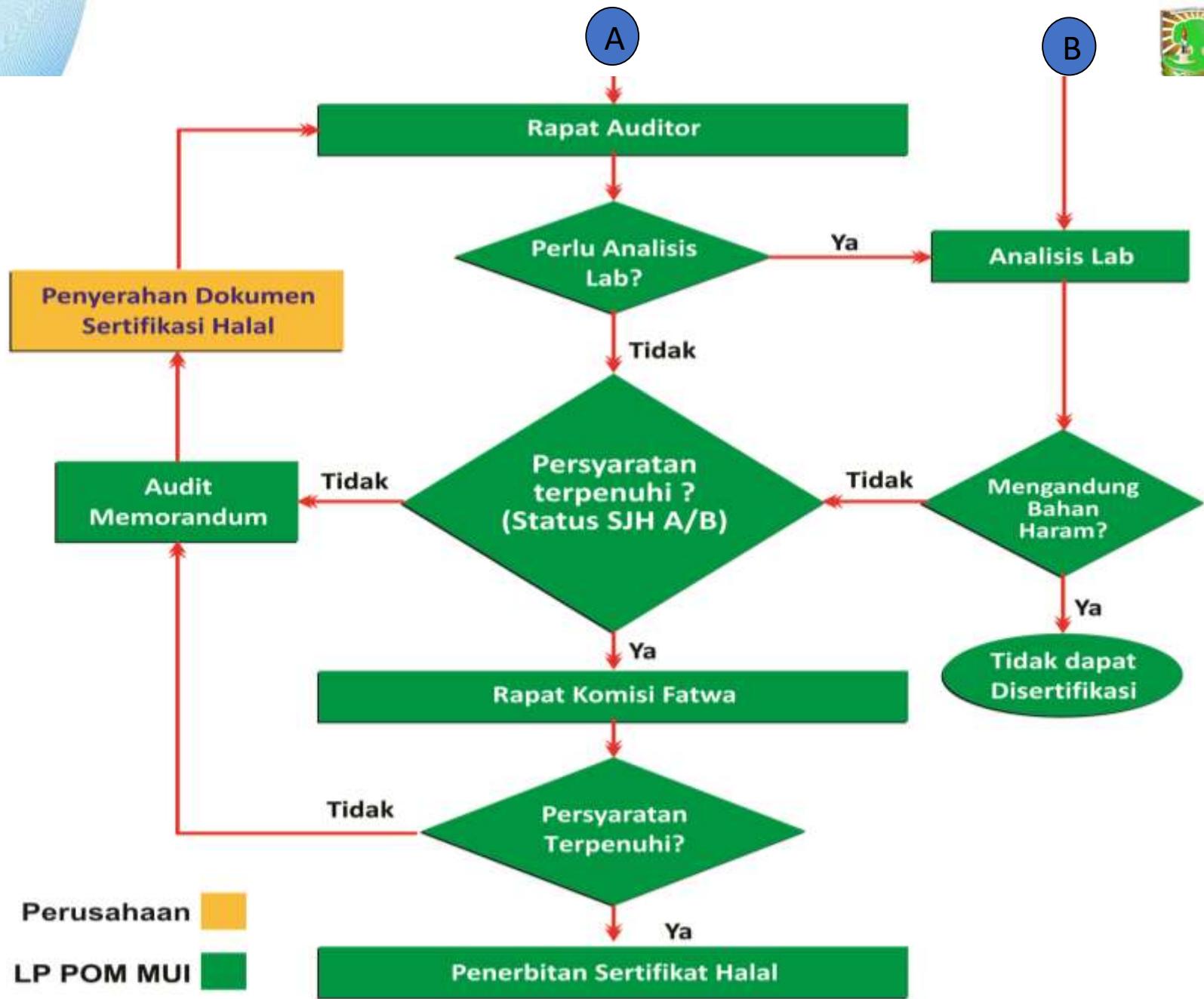
Paling lama 40 hari kerja dengan penambahan waktu  
20 hari kerja jika belum selesai (untuk dalam negeri)





Perusahaan

LP POM MUI



# SERTIFIKAT HALAL MUI



LPPOM MUI Sumbar



**SERTIFIKAT SJH**



RISTEKDIKTI



# LOGO HALAL MUI



13xxxxxxxxxx19

(MUI Halal Certificate Number)



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP

LPPOM MUI Sumbar

# Alamat Kantor Sekretariat LPPOM MUI Sumbar



**Komplek Masjid Agung Nurul Iman. Lt. 2  
JI. Imam Bonjol Padang 25111  
Telp. 0751 8956213  
email: [lppom.muisumbar@gmail.com](mailto:lppom.muisumbar@gmail.com)**



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP

LPPOM MUI Sumbar





*Cerima Kasih*

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika  
Majelis Ulama Indonesia

LPPOM MUI Sumbar



Padang  
Prof. D.



Audit dilakukan pada semua fasilitas yang terkait dengan produk yang akan disertifikasi.

- Rumah Potong Hewan (RPH) : audit dilakukan pada fasilitas pemotongan.
- Industri Pengolahan, audit dilakukan pada :
  - i) produksi bahan (premises), ii) Fasilitas produksi untuk persiapan, proses produksi dan gudang, iii) maklon dan co-packer, iv) kantor administrasi yg mengelola dokumen SJH.
- Restoran/Katering, audit dilakukan di kantor pusat, dapur utama, gudang utama, gudang distribusi dan gerai.



MUI adalah badan non pemerintah yang berfungsi sebagai payung organisasi Muslim di Indonesia.



LPPOM MUI adalah lembaga non pemerintah yang dibentuk oleh MUI untuk menjalankan fungsi MUI dalam sertifikasi halal.



HAS 23000 (16 Januari) & CEROL SS23000 (24 Mei)

2012

HALAL LAB™ (Akreditasi KAN : ISO 17025)

2016

LSP LPPOM MUI (BNSP Licensi on 25 Januari)

2017

LSH LPPOM MUI (Akreditasi KAN, SNI ISO IEC 17065:2012 pada 24 Januari)

2018

CEROL V 3.0, QR CODE V 2.0, Halal MUI V 3.0  
Pengakuan ESMA untuk LPPOM MUI ( 18 September)

2019



# E-Code

- salah satu kode penomoran ingredients pada beberapa produk makanan dan minuman di Uni Eropa.

- [E100–E199 \(colours\)](#)
- [E200–E299 \(preservatives\)](#)
- [E300–E399 \(antioxidants, acidity regulators\)](#)
- [E400–E499 \(thickeners, stabilisers, emulsifiers\)](#)
- [E500–E599 \(acidity regulators, anti-caking agents\)](#)
- [E600–E699 \(flavour enhancer\)](#)
- [E700–E799 \(antibiotics\)](#)
- [E900–E999 \(glazing agents, gases and sweeteners\)](#)
- [E1000–E1599 \(additional additives\)](#)

E 400–499

## Thickeners, stabilisers and emulsifiers

400–409	<u>alginates</u>
410–419	<u>natural gums</u>
420–429	other natural agents
430–439	<u>polyoxyethene compounds</u>
440–449	natural <u>emulsifiers</u>
450–459	<u>phosphates</u>
460–469	<u>cellulose compounds</u>
470–489	<u>fatty acids and compounds</u>
490–499	others

## BAGAIMANA MAKANAN MASA KINI ?

- ✓ butuh yang mudah disajikan
- ✓ Butuh yang berpenampilan menimbulkan selera, bertahan segar dengan warna, aroma, rasa, dan tekstur yang diinginkan.

IPTEK

BAHAN TAMBAHAN PANGAN

Booth No. : 121

The 2nd Indonesia International Halal Lifestyle  
Expo & Conference

International Halal Lifestyle

OCTOBER  
19-21  
2017

Balai Kartini  
Exhibition &  
Convention Center,  
Jakarta – Indonesia

SERTIFIKASI HALAL



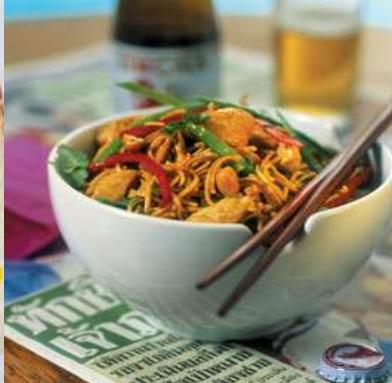
THE 2<sup>nd</sup> INDONESIA INTERNATIONAL  
Halal Lifestyle  
Expo & Conference

"HALAL INDUSTRY, CULTURE AND TECHNOLOGY"





# CONTOH MAKANAN MASA KINI



Padang, 18 Juli 202  
Prof. Dr. Husmaini, MP

LPPOM MUI Provinsi Sumatera Barat 2018



## PENGERTIAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN



Peraturan Menkes RI (No.329/Menkes/PER/XII/1976) adalah bahan yang ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan untuk meningkatkan mutu.

Termasuk ke dalamnya: pewarna, penyedap rasa dan aroma, pemantap, antioksidan, pengawet, pengemulsi, anti gumpal, pemucat dan pengental



# Rhum

Rhum banyak dipakai untuk membuat adonan tercampur dengan baik, agar cake lebih awet, serta untuk mengikat aroma. Rhum diharamkan karena memiliki sifat khamr (Memabukkan). Bahkan kandungan alkohol rhum bisa mencapai 38-40%. Hati-hati dengan roti Black Forest, Sus Fla, Cake, dll. Rhum essence (rum sintetis) juga diharamkan karena membuat konsumen tidak dapat membedakan rum 'asli' dan rum 'sintetis'.



## TITIK KRITIS **RAGI**

[www.halalcorner.id](http://www.halalcorner.id)

# SUMBER & MEDIA **ENZIM**

Ragi menghasilkan enzim tertentu yang bermanfaat untuk mengubah produk pangan. Sumber enzim yang berasal dari organ hewan yang haram atau Media pengembangan enzim menggunakan darah, maka ragi menjadi haram.

## PENAMBAHAN **EMULSIFIER**

Emulsifier yang berasal dari lecitin hewan yang haram (babi/binatang tidak disembelih secara syar'i), maka ragi ini menjadi haram.

## PENAMBAHAN **ANTIGUMPAL**

Anti gumpal biasa dapat berupa E542 (edible bone phosphate), E 570 (asam stearat), dan E572 (magnesium stearat). Anti gumpal yang berasal dari hewan yang haram maka ragi menjadi haram.



# TITIK KRITIS PRODUK PANGAN ASAL HEWAN

Jika berasal dari hewan → harus berasal dari hewan halal dan proses penyembelihannya harus sesuai dengan syari'at Islam.

Jika diproduksi secara mikrobial, maka harus jelas media yang digunakan untuk pertumbuhan dan produksinya.

Jika produk pangan berupa olahan dari hewan → selain asal hewan, proses penyembelihan sesuai syariah Islam, bahan tambahan lainnya harus halal, juga proses pembuatan harus dilakukan menggunakan fasilitas yang halal.





# BISMILLA HI ALLAHU AKBAR



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP

**Bahan yang berasal dari tanaman pada dasarnya halal, tapi bila diproses dengan menggunakan aditif dan/atau bahan penolong yang tidak halal, menjadi tidak halal.**





## TITIK KRITIS PRODUK PANGAN OLAHAN

Sayur-sayuran dan buah-buahan tanpa pengolahan → halal

Jika dilakukan pengolahan harus dilihat ingredient/kandungan bahannya, bahan tambahan dan BTP yang digunakan.



Dilihat titik kritis bahan tersebut



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP

LPPOM MUI Provinsi Sumatera Barat 2018



## TIPS MEMILIH MAKANAN YANG HALAL



- ✓ Melihat **Logo Halal MUI** pada kemasan
- ✓ Melihat **komposisi** produk pada kemasan produk
- ✓ **Lihat daftar Produk** ber Sertifikat Halal MUI di majalah Jurnal halal atau di website : [www.halalmui.org](http://www.halalmui.org)
- ✓ Bisa bertanya lewat email:[sosprolppom@halalmui.org](mailto:sosprolppom@halalmui.org)
- ✓ Melihat **Sertifikat Halal MUI**



Padang, 18 Juli 2020  
Prof. Dr. Husmaini, MP

LPPOM MUI Provinsi Sumatera Barat 2018