

Jurnal Halalal

Menenteramkan Umat

HALAL IS MY LIFE



LPPOM MUI

TAHUN
33
LPPOM MUI

Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

WASPADA SERBUAN
PRODUK KOREA

MENGENAL SALON MUSLIMAH,
DARI BISNIS HINGGA
PERKEMBANGANNYA

HALAL HARAM TENTANG
TERIPANG BAGAIMANA
PULA KHASIATNYA?

**33 TAHUN
LPPOM MUI
DAN PETA BARU
SERTIFIKASI HALAL
INDONESIA**

HALAL HARAM TENTANG TERIPANG BAGAIMANA PULA KHASIATNYA?

Narasumber: Prof. Dr. Hj. Ir. Purwantiningsih M.S.



9 770652 494715

ISSN 0852 - 4947

Indofood
GAMBAR MAKANAN BERMUTU



*Ciptakan Rasa
yang **WOW**
di Setiap Masakan*



WORKS IN THE IMMUNE SYSTEM TO SUPPORT JOINT HEALTH IN ONE, 40 MG DOSE

SCIENCE BACKED

Randomized, double-blind, placebo-controlled clinical studies show the joint health benefits of UC-II[®] undenatured type II collagen:

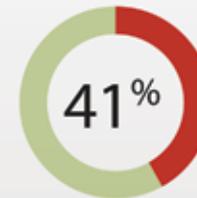
- Significantly increased knee extension in healthy adults compared to placebo.*
- Significantly increased joint comfort and function compared to placebo and glucosamine + chondroitin in people with osteoarthritis.**

UC-II[®] brand may work via the immune system to support joint health by a process called oral tolerance. Thereby allowing the body to rebuild new cartilage.



Superior to glucosamine + chondroitin as measured by WOMAC

35% better than glucosamine + chondroitin



41% better than placebo. As measured by WOMAC pain subscale.**

10% Improvement in knee extension in healthy, active adults.*

Significant benefits to joint comfort during and after exercise as compared to baseline



Backed by 3 published well designed clinicals



Small, once-daily, 40 mg dose



Studied in healthy, active adults



Superior benefits compared to glucosamine + chondroitin



FDA notified and published new dietary ingredient (NDI)



Self-affirmed GRAS status determined by a leading toxicological group



Sourced and manufactured in the United States

WEAR & TEAR
Daily activities, exercise, or normal stress could lead to joint wear and tear.

REPAIR
New cartilage is made.



CLEAN
Old cartilage is removed.

For more information send an email to sulistio.billy@lonza.com, hairil.sambas@lonza.com or contact our official partner in indonesia, eva.kusumadewi@signahusada.com. UC-II[®] is a trademark of Lonza Group Company.

*Lugo JP, et al. J Int Soc Sports Nutr. 2013;10:48.

**Lugo JP, et al. Nutr J. 2016;15:14.

Review and follow all product safety instructions. The statements made in these materials have not been evaluated by the U.S. Food and Drug Administration or any other regulatory authority. Lonza's products are not intended for use to diagnose, treat, cure or prevent any disease. All product information corresponds to Lonza's knowledge on the subject at the date of publication, but Lonza makes no warranty as to its accuracy or completeness and Lonza assumes no obligation to update it. Product information is intended for use by recipients experienced and knowledgeable in the field, who are capable of and responsible for independently determining the suitability of ingredients for intended uses and to ensure their compliance with applicable law. Proper use of this information is the sole responsibility of the recipient. This information relates solely to the product as an ingredient. It may not be applicable, complete or suitable for the recipient's finished product or application; therefore republication of such information or related statements is prohibited. Information provided by Lonza is not intended and should not be construed as a license to operate under or a recommendation to infringe any patent or other intellectual property right. No claims are made herein for any specific intermediate or end-use application. All trademarks belong to Lonza or its affiliates or to their respective third parties and are used here only for informational purposes. © 2018 Lonza.



LPPOM MUI

TAHUN
33
LPPOM MUI
Terdepan Dalam Solusi Jaminan Halal

MAJALAH JURNAL HALAL

Mengucapkan Selamat atas milad ke-33 LPPOM MUI. Semoga senantiasa IHSAN yakni: Integritas, Handal, Sinergi, Antusias berinovasi, dan Nomorsatukan pelanggan dan Terdepan dalam Solusi Jaminan Halal.

(Redaksi)

Jurnal **Halal**

Menenteramkan Umat

HALAL IS MY LIFE

ISSN 0852 4947

REKOMENDASI MUI NO. 4-456/MUI/VIII/94,
1 AGUSTUS 1994
REKOMENDASI DIRJEN BINMAS ISLAM DEPAG
NO. D/5/HMO2. 1/7/10/1994

PENERBIT

LEMBAGA PENKAJIAN PANGAN, OBAT-OBATAN, DAN
KOSMETIKA MAJELIS ULAMA INDONESIA (LPPOM MUI)

PEMBINA

DR. H. LUKMANUL HAKIM, M.SI

DEWAN PENGARAH

IR. MUTI ARINTAWATI, M.SI (KETUA)
IR. HJ. OSMENA GUNAWAN
IR. SUMUNAR JATI, MP
DRS. ZUHDI SAKRANI

PEMIMPIN REDAKSI

FARID MAHMUD, SH

REDAKTUR AHLI

PROF. DR. HJ. SEDARNAWATI YASNI, M.SC (KETUA)
IR. H. HENDRA UTAMA, MM

KONTRIBUTOR AHLI

PROF. DR. KHASWAR SYAMSU, M.SC (KETUA)
PROF. DR. HJ. PURWANTININGSIH M.SI
DR. HENI NURAENI, M.SI
DR. IR. FERRY KUSNANDAR, M.SC
DR. IR. SRI MULJANI, M.SC
DR. PRIYO WAHYUDI, M.SI

PELAKSANA REDAKSI

FARID MAHMUD, SH (KETUA)
IR. HENDRA UTAMA, MM
DRS. USMAN EFFENDI AS (KONTRIBUTOR)

SEKRETARIS REDAKSI

YUNITA NURROHMANI

PENERBIT, SIRKULASI DAN PEMASARAN

PT. AMANAH PRIMA ABADI

PEMIMPIN PERUSAHAAN:

AGUNG HARIYONO, SS

KEPALA BAGIAN PEMASARAN DAN IKLAN:

EKO OCTAVIANTO

DESAIN/LAYOUT

MULYONO

E-MAIL

INFO@HALALMUI.ORG
JURNALHALAL@HALALMUI.ORG

WEBSITE

WWW. HALALMUI. ORG

REDAKSI/SIRKULASI

GEDUNG GLOBAL HALAL CENTRE
LPPOM MUI

JL. PEMUDA NO. 5 KOTA BOGOR

TELP. +62-251-8358748

FAX. +62-251-8358747

GEDUNG MUI PUSAT LT. 3

JL. PROKLAMASI NO. 51

MENTENG JAKARTA PUSAT

TELP. +62-21-391-8917

FAX. +62-21-392-4667

REDAKSI MENERIMA KIRIMAN ARTIKEL ILMIAH POPULER.
ARTIKEL BISA DIKIRIM MELALUI E-MAIL ATAU FAXIMILI.
PANJANG TULISAN MAKSIMAL 3000 KARAKTER.
DILENGKAPI CV DAN FOTO (300 DPI/1 MB)



DAFTAR ISI

06 PESAN & KESAN

- Ir. Muti Arintawati, M.Si (Direktur LPPOM MUI): Terima Kasih atas Kepercayaan dan Dukungan kepada LPPOM MUI
- Afdhal Aliasar (Direktur KNEKS): Selamat Milad LPPOM MUI ke-33, Barakallah
- Dr. Muhammad Aqil Irham, M.Si (Kepala BPJPH): Selamat Milad LPPOM MUI ke-33
- Sancoyo Antarikso (Ketua Umum Perkosmi): LPPOM MUI secara Konsisten Memberikan Pelayanan yang Ramah

08 FOKUS

33 Tahun LPPOM MUI dan Peta Baru Sertifikasi Halal Indonesia

14 RISTEK HALAL

Pengawetan Makanan Minuman dan Potensi Keharamannya

20 LIFESTYLE

Mengenal Salon Muslimah, dari Bisnis hingga Perkembangannya

22 TAUSIYAH

Muhasabah dan Hikmah Kehidupan

26 LIPUTAN KHUSUS

Waspada Serbuan Produk Korea

30 BEDAH PRODUK

Halal Haram tentang Teripang Bagaimana Pula Khasiatnya?

33 FIQHUL MAIDAH

Di Balik Fatwa Haram *Cryptocurrency*

35 KONSULTASI

- Prosedur Konversi Masa Berlaku Ketetapan Halal
- Syarat Menjadi Auditor Halal
- Banyak Resto yang Belum Halal

38 KOLOM

Mengapa Kulkas Disertifikasi Halal?

41 TOKOH

Mengenang Prof. Dr. M. Amin Azis, M.Sc Salah Satu Tokoh Pendiri LPPOM MUI

Untuk berlangganan dapat menghubungi:



Jurnal Halal
Menenteramkan Umat
HALAL IS MY LIFE

Gedung Global Halal Centre
LPPOM MUI
Jl. Pemuda No. 5 Kota Bogor
Telp. +62-251-8358748
Fax. +62-251-8358747

Gedung MUI Pusat Lt. 3
Jl. Proklamasi No. 51
Menteng Jakarta Pusat
Telp. +62-21-391-8917
Fax. +62-21-392-4667

TERIMA KASIH ATAS KEPERCAYAAN DAN DUKUNGAN KEPADA LPPOM MUI



Alhamdulillah, pada hari ini 6 Januari 2022 LPPOM MUI genap berusia 33 tahun. Berbagai tantangan sudah diarungi dan Insya Allah menjadikan lembaga ini semakin tangguh menghadapi tantangan baru yang akan selalu ada.

Kami ucapkan terima kasih kepada MUI yang terus menerus memberikan kepercayaan dan dukungan kepada LPPOM MUI untuk mengemban amanah mulia menenteramkan umat dalam mengonsumsi produk halal.

Kepada seluruh pengurus, auditor dan karyawan LPPOM MUI dari Sabang sampai Merauke kami sampaikan penghargaan dan terima kasih atas kerja sama yang solid, kerja keras tanpa lelah bahu membahu menjalankan amanah dalam mewujudkan visi dan misi LPPOM MUI dalam bingkai IHSAN.

Terima kasih dan apresiasi setinggi-tingginya juga kami sampaikan kepada produsen, konsumen, pemerintah. Ormas, komunitas halal, perguruan tinggi, media massa dan semua pihak yang telah mendukung LPPOM MUI dalam menjalankan amanahnya.

Semoga langkah baik kita selalu ada dalam ridho Allah dan dicatat sebagai amal kebajikan.

Salam Hangat

Muti Arintawati

Direktur Utama LPPOM MUI

SELAMAT MILAD LPPOM MUI KE-33, BARAKALLAH



Di usianya yang semakin matang, semoga LPPOM MUI makin baik, makin maju dalam memperjuangkan halal tidak hanya di Indonesia namun juga di seluruh dunia.

Afdhal Aliasar

Direktur Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS)

SELAMAT MILAD LPPOM MUI KE-33



Semoga dapat terus menjadi yang terdepan mitra dalam penyelenggaraan jaminan produk halal.

Dr. Muhammad Aqil Irham, M.Si

Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH)

LPPOM MUI SECARA KONSISTEN MEMBERIKAN PELAYANAN YANG RAMAH



Selama berinteraksi dengan LPPOM MUI, Perkosmi (Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia) dan para anggotanya terbantu dalam proses sertifikasi halal karena LPPOM MUI secara konsisten memberikan pelayanan yang ramah, respon yang cepat, dan solutif kepada pelaku usaha.

Sebagai Lembaga Pemeriksa Halal pertama di Indonesia, LPPOM MUI mempunyai sumber daya yang sangat cukup, pengalaman yang panjang dan jaringan yang luas di Indonesia ditunjang dengan penerapan digitalisasi pada keseluruhan proses sertifikasi halal. Mulai dari pendaftaran, *modified onsite audit* (Mosa), layanan konsultasi yang mudah diakses via *online*, dan penerbitan *e-certificate*. Oleh karena itu, pelaku usaha dapat mudah melakukan sertifikasi halal bahkan pada masa pandemi ini.

Perkosmi, Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia, mengucapkan Selamat Milad ke-33 kepada LPPOM MUI ke-33. Semoga dapat terus menjadi yang terdepan dalam Solusi Jaminan Halal."

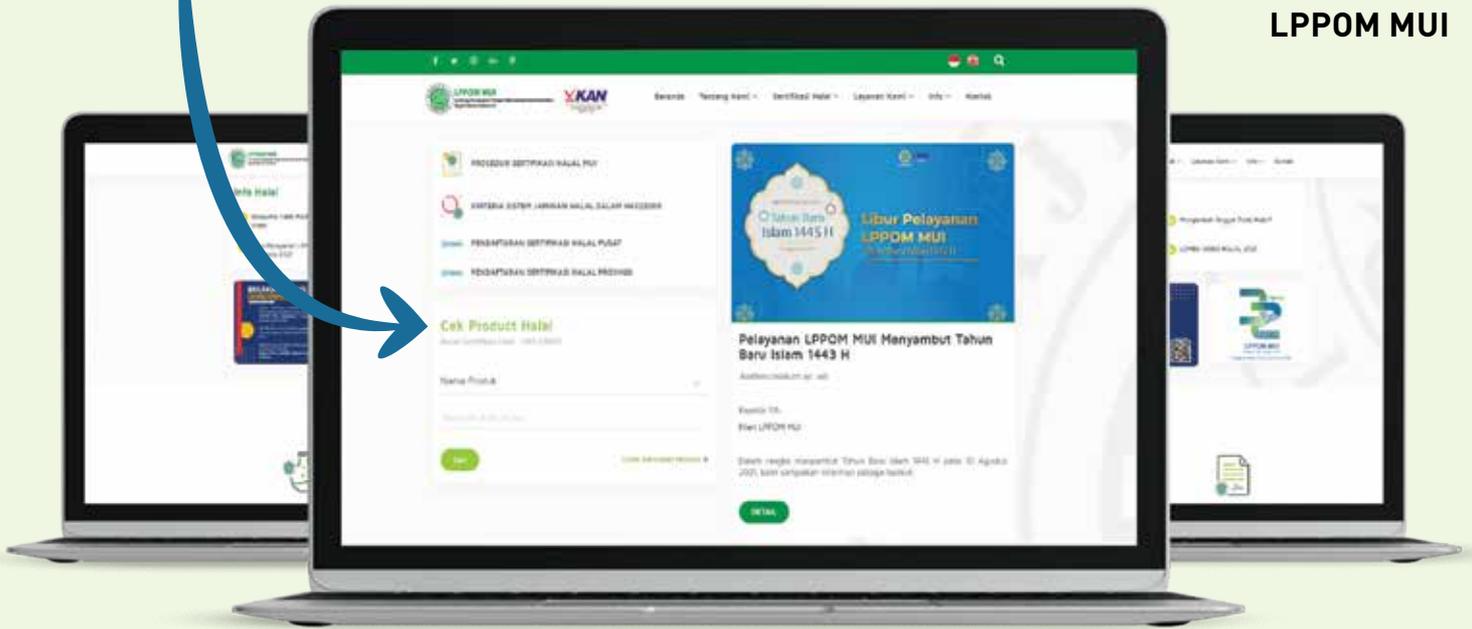
Sancoyo Antarikso

Ketua Umum Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia (Perkosmi)

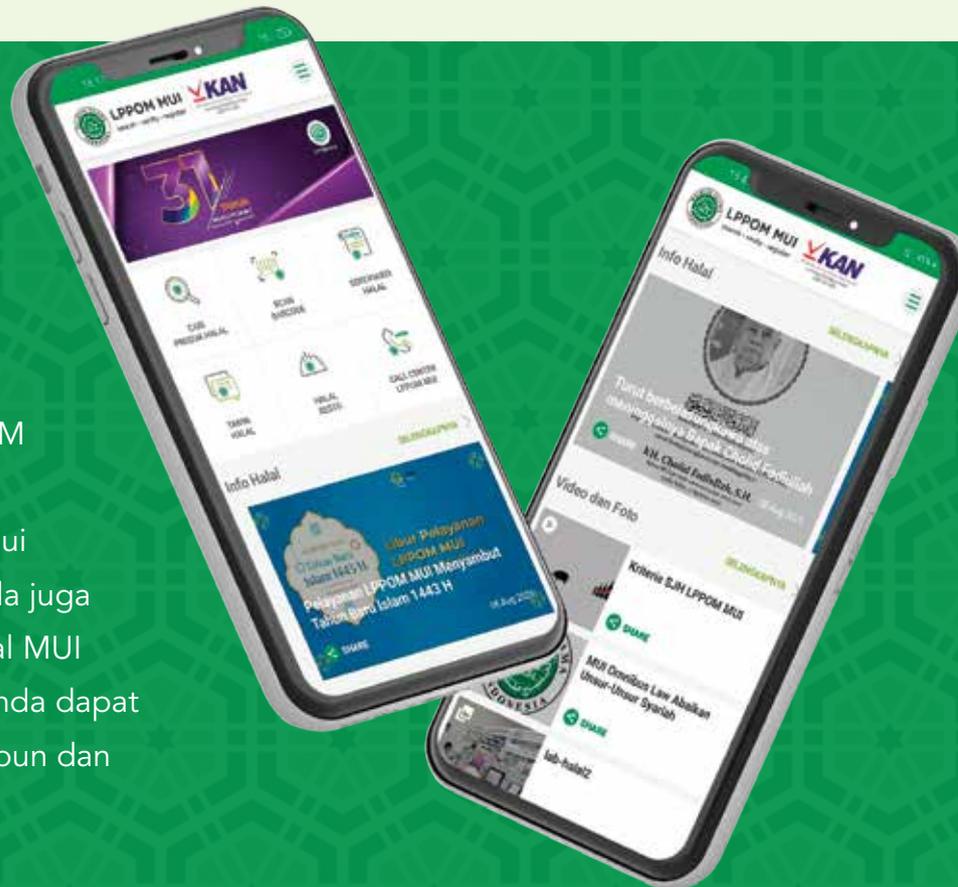
Cek Produk Halal!



LPPOM MUI



Saat ini, Anda dapat mengecek produk halal dengan sangat mudah. Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) menyediakan layanan pengecekan produk halal melalui website www.halalmui.org. Anda juga dapat mengunduh aplikasi Halal MUI di Playstore. Dengan begitu, Anda dapat mengecek produk halal kapan pun dan di mana pun Anda berada.



AVAILABLE NOW



www.halalmui.org



LPPOM MUI



lppom_mui





33 TAHUN LPPOM MUI DAN PETA BARU SERTIFIKASI HALAL INDONESIA

Sejarah Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) tak lepas dari perjalanan panjang jejak sertifikasi halal di Indonesia. Bagaimana kinerja LPPOM MUI selama 33 tahun mengabdikan?

Sejak 33 tahun lalu, tepatnya pada 6 Januari 1989, MUI sebagai lembaga *himayatul ummah*, mengemban amanat untuk melakukan pemeriksaan kehalalan produk melalui pembentukan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Amanah tersebut terus dijalankan dengan baik, hingga akhirnya pemerintah mengeluarkan kebijakan di bidang halal dengan menerbitkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH).

Lima tahun sejak disahkannya UU JPH, tepatnya pada 17 Oktober 2019 pemerintah menetapkan bahwa UU JPH mulai diberlakukan. Sejak saat itu, hasanah sertifikasi halal di Indonesia mulai berubah. Sertifikasi halal yang selama ini diselenggarakan secara suka rela (*voluntary*), berubah menjadi kewajiban (*mandatory*).

Masa berlaku sertifikasi halal yang sebelumnya dua tahun, berubah menjadi empat tahun. Perubahan yang sangat penting adalah dimungkinkannya lembaga pemeriksa halal lain selain LPPOM MUI untuk ikut andil dalam pelaksanaan pemeriksaan halal.

Politik hukum sertifikasi halal di Indonesia sejatinya tergambar dari peraturan perundang-undangan yang telah diterbitkan. Ada UU JPH, beserta peraturan pelaksanaannya yakni PP No. 31 Tahun 2019 tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal; Keputusan Menteri Agama Nomor 982 Tahun 2019; Peraturan Pemerintah (PP) No. 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal; serta Undang-Undang No. 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja (UU Ciptaker).

Prinsipnya, sertifikasi halal harus diselenggarakan dengan cepat, mudah, dan efisien. Sertifikasi halal tidak memberatkan, namun justru menjadi nilai tambah bagi para pelaku usaha. Dengan berpegang pada prinsip tersebut, LPPOM MUI terus menjalankan peran pengabdian di bidang halal dengan semangat IHSAN, yakni: Integritas, Handal, Sinergi, Antusias berinovasi, dan Nomorsatukan pelanggan.

PEMBAGIAN TUGAS DAN WEWENANG

Ketua MUI Bidang Ekonomi Syariah dan Halal, K.H. Drs. Sholahuddin Al Aiyubi, M.Si menjelaskan, UU JPH telah mengatur wewenang, tugas, dan kewajiban dari setiap pemangku kepentingan di bidang halal. Setidaknya ada tiga pihak yang saling terkait dalam pengelolaan bidang halal di Indonesia, yaitu Pemerintah, dalam hal ini Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH), Majelis Ulama Indonesia (MUI), dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH).

Pemerintah melalui Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) berwenang dalam pendaftaran permohonan sertifikasi halal dan penerbitan sertifikat halal. Selain itu, dalam UU JPH diterangkan juga bahwa BPJPH memiliki tugas untuk sosialisasi, edukasi, dan publikasi produk halal juga menjadi kewajiban dari BPJPH.

Pemangku kepentingan berikutnya adalah MUI yang merupakan wadah musyawarah para ulama, zuama, dan cendekiawan muslim. Kerja sama BPJPH dengan MUI dilakukan dalam bentuk sertifikasi auditor halal, penetapan fatwa kehalalan produk, dan akreditasi LPH.

Keberadaan MUI dalam proses sertifikasi halal, menurut Sholahudin Al Aiyubi, tak bisa disebut sebagai monopoli. *(selengkapnya baca: Tentang Monopoli dan Biaya Sertifikasi)*. Sebab, berdasarkan undang-undang, tugas, wewenang dan kewajiban masing-masing pihak sudah diatur dengan

jelas. "Sebelum ada UU JPH tugas sertifikasi halal memang diberikan kepada MUI. Sebab, dulu tidak ada yang mau melakukan tugas tersebut," ujar Kyai Aiyubi seperti dilansir oleh TV-MUI.



Sumber foto: mui.or.id

Karena tidak ada lembaga yang menangani, kata Aiyubi, maka MUI yang berkewajiban melindungi umat, membentuk lembaga halal yakni LPPOM MUI. Sedangkan fatwa halal dikeluarkan oleh Komisi Fatwa MUI yang terdiri dari perwakilan berbagai ormas Islam. Dalam penetapan fatwa, keputusan halal produk ditetapkan oleh MUI dalam sidang Komisi Fatwa MUI. Hasilnya kemudian disampaikan kepada BPJPH untuk menjadi dasar penerbitan sertifikat halal.

Ihwal keberadaan LPPOM MUI dalam mata rantai proses sertifikasi halal juga diatur di dalam UU JPH. Sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), LPPOM MUI seperti halnya LPH lainnya, merupakan elemen penting dalam pelaksanaan layanan sertifikasi halal dan implementasi jaminan produk halal.

LPH merupakan lembaga yang bertugas untuk melakukan kegiatan pemeriksaan dan atau pengujian terhadap kehalalan produk, serta memberikan penugasan terhadap auditor halal. Berdasarkan UU JPH, setiap LPH wajib memiliki auditor halal setidaknya 3 orang. Mereka bertugas memeriksa dan mengkaji bahan; proses pengolahan; sistem penyembelihan; meneliti peralatan, ruang produksi, dan penyimpanan; memeriksa pendistribusian dan penyajian; memeriksa sistem jaminan halal; serta melaporkan hasil pemeriksaan dan/atau pengujian kepada LPH.

Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si menyatakan, hingga kini lembaganya didukung lebih dari 1.000 auditor halal dari berbagai latar belakang pendidikan.

Mereka yang meraih jenjang pendidikan strata 1, doktor, bahkan beberapa diantaranya bergelar profesor adalah para ahli di bidang teknologi pangan, kimia, biokimia, teknologi industri, biologi, farmasi.

Auditor halal LPPOM MUI tersebar di berbagai tempat, ada yang di LPPOM MUI pusat, kantor perwakilan dari 34 provinsi di Indonesia dan 4 kantor di China, Korea, dan Taiwan. Bahkan, lebih dari 190 auditor telah mempunyai Sertifikat Kompetensi Kerja Profesi Auditor Halal dari Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP).

Hasilnya, telah banyak perusahaan yang mengantongi sertifikat halal MUI. Berdasarkan data LPPOM MUI, sejak tahun 2015 hingga November 2021, perusahaan yang sudah melakukan sertifikasi halal sejumlah 18.734 perusahaan, dengan sertifikat halal sejumlah 43.665 sertifikat, dan produk halal sejumlah 1.288.555 produk.

KINERJA LPPOM MUI

Secara kelembagaan, LPPOM MUI diakui sebagai LPH pertama dan terpercaya, baik di tingkat nasional maupun internasional. Pada Tahun 2017 dan 2018 LPPOM MUI memperoleh Sertifikat Akreditasi SNI ISO/IEC 17025: 2008 untuk Laboratorium Halal dan SNI ISO/IEC 17065: 2012 dan DPLS 21 untuk Lembaga Sertifikasi Halal dari Komite Akreditasi Nasional (KAN). Standar ini tidak hanya diakui di Indonesia, namun juga diakui oleh Badan Akreditasi Uni Emirat Arab atau ESMA.

Bersamaan dengan peringatan ulang tahun yang ke-33, LPPOM MUI meresmikan beroperasinya laboratorium kimia dan mikrobiologi terbaru yang akan melengkapi pelayanan laboratorium yang sudah ada. Laboratorium halal LPPOM MUI didukung oleh peralatan modern seperti real time PCR, GC-FID, GC-MS, HPLC hingga ICP-MS. "Layanan laboratorium baru ini tidak hanya menawarkan pengujian kehalalan produk, namun juga pengujian dalam aspek mutu dan keamanan pangan," ujar Muti Arintawati.

Sistem sertifikasi dan sistem jaminan halal yang dirancang serta diimplementasikan oleh LPPOM MUI telah pula diakui bahkan juga diadopsi oleh lembaga-lembaga sertifikasi halal luar negeri, yang kini mencapai 45 lembaga dari 26 negara.

Layanan pemeriksaan dan sertifikasi halal MUI yang selama ini dilakukan secara sukarela (*voluntary*) juga mendapatkan apresiasi dari berbagai pihak. Ketua Umum Persatuan Perusahaan Kosmetika Indonesia (Perkosmi), Sancoyo Antarikso menyatakan, selama berinteraksi dengan LPPOM MUI, Perkosmi dan para anggotanya terbantu dalam proses sertifikasi halal karena LPPOM MUI secara konsisten



"Layanan laboratorium baru ini tidak hanya menawarkan pengujian kehalalan produk, namun juga pengujian dalam aspek mutu dan keamanan pangan," ujar Muti Arintawati.



memberikan pelayanan yang ramah, respon yang cepat, dan solutif kepada pelaku usaha.

"Sebagai Lembaga Pemeriksa Halal pertama di Indonesia, LPPOM MUI mempunyai sumber daya yang sangat cukup, pengalaman yang panjang dan jaringan yang luas di Indonesia ditunjang dengan penerapan digitalisasi pada keseluruhan proses sertifikasi halal. Mulai dari pendaftaran, *modified onsite audit* (MOsA), layanan konsultasi yang mudah diakses via online, dan penerbitan *e-certificate*. Oleh karena itu pelaku usaha dapat mudah melakukan sertifikasi halal bahkan pada masa pandemi ini," kata Sancoyo kepada *Jurnal Halal*.

Koordinator Sekretariat Halal PT Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk., (SHI), Agus Suprpto mengatakan bahwa kerjasama dengan LPPOM MUI sudah lama terjalin terutama dalam sertifikasi halal. Dari kerjasama ini tercipta lebih dari 700 orang Internal Halal Auditor (IHA), 400 orang yang sudah mengikuti pelatihan Sistem Jaminan Halal (SJH) berbasis HAS23000, dan 88 orang penyelia halal yang telah terakreditasi.

"Kami mengapresiasi kinerja LPPOM MUI dan berterima kasih atas kerjasama yang telah terjalin selama ini," ujar Agus sambil menambahkan, LPPOM MUI sudah mempunyai standar HAS23000 yang bagus dan dapat diandalkan. Standar ini sangat dibutuhkan, apalagi Indofood Grup mempunyai 65 pabrik. "Selain itu, LPPOM MUI sudah mempunyai sistem sertifikasi halal online CEROL-SS23000 yang sangat memudahkan proses sertifikasi halal," tutup Agus.

Wakil Presiden K.H. Ma'ruf Amin dalam sambutan Tasyakur Milad LPPOM MUI ke-33, juga menyampaikan apresiasinya kepada LPPOM MUI. "Saya mengapresiasi



Sumber foto: mediaindonesia.com

kontribusi yang telah diberikan LPH LPPOM MUI selama 32 tahun berkecimpung di dunia sertifikasi halal dan telah membuat banyak terobosan yang memudahkan pelaku usaha dalam proses sertifikasi halal. Salah satunya adalah standar Sistem Jaminan Halal (SJH) yang selama ini

digunakan untuk menjadi dasar pelaksanaan audit produk halal," ungkap Ma'ruf Amin, seperti dikutip www.halalmui.id.

Menurut Wapres, industri halal kini telah mendapatkan tempat tidak hanya di kalangan masyarakat domestik, tapi juga di kancah global. Hal ini menjadi potensi besar Indonesia yang telah lama menaruh perhatian pada produk halal dan bercita-cita untuk menjadi produsen halal terbesar di dunia.

Oleh karena itu, kepada seluruh jajaran LPPOM MUI Wapres berpesan agar senantiasa meningkatkan pengabdianya kepada masyarakat melalui sertifikasi halal. Fasilitas layanan terbaru yang serba modern tersebut kiranya menjadi pemicu semangat bagi seluruh jajaran LPPOM MUI untuk memberikan pelayanan yang lebih baik lagi.

Jaringan layanan LPPOM MUI yang mencapai seluruh kota provinsi di Indonesia juga diharapkan akan semakin meningkatkan kontribusi lembaga ini dalam mendorong nilai tambah produk halal di pasar regional maupun global. (***)

TENTANG MONOPOLI DAN BIAYA SERTIFIKASI

Selama 33 tahun mengayomi dan melayani masyarakat di bidang sertifikasi halal, LPPOM MUI kerap diterpa isu tak sedap, baik yang diarahkan langsung ke LPPOM MUI maupun kepada MUI. Sayangnya, isu tersebut dihembuskan oleh orang yang tak paham tentang substansi yang mereka sampaikan.

Tentang monopoli sertifikasi halal, misalnya. Ada yang menuding MUI menguasai seluruh alur proses sertifikasi halal. Padahal faktanya, berdasarkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 telah diatur dengan jelas tentang peran dan fungsi para pemangku kepentingan di bidang halal, yakni pemerintah, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dan MUI.

Adapun fatwa halal yang oleh undang-undang diamanatkan kepada Komisi Fatwa MUI, hal itu juga bukan monopoli. Sebab, MUI merupakan tempat bernaungnya ormas-ormas Islam tempat berhimpunya para Ulama, zuama dan cendekiawan muslim, dari Nahdhlatul Ulama,

Muhammadiyah, Al Irsyad Al Islamiyah, Matlaul Anwar dan 59 Ormas Islam lainnya hingga Persatuan Umat Islam.

"Pemerintah tidak memiliki kapasitas untuk memutuskan dan merumuskan suatu hal yang berkaitan dengan substansi ajaran agama. Oleh karena itu, pemerintah selama ini bertanya dan percaya kepada MUI," kata Ketua MUI, Drs. K.H. Sholahuddin Al Aiyub, M.Si

Di sisi lain, secara fiqih, halal termasuk dalam terminologi agama dan hukum. Penetapan suatu produk halal atau haram, hanya bisa dilakukan oleh orang yang berkompeten. Dalam sertifikasi halal, kewenangan penetapan hukum kehalalan produk atau fatwa harus diberikan kepada lembaga yang kompeten, yakni Komisi Fatwa MUI.

Tudingan lain, yang juga cukup aneh adalah tentang pelaporan dana sertifikasi halal dan menganggap

LPPOM MUI seperti lembaga pemerintahan. Padahal, LPPOM MUI bukan lembaga pemerintah, dan dalam menjalankan pemeriksaan kehalalan produk tidak mendapatkan pembiayaan pemerintah yang bersumber dari Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara (APBN). Sama halnya dengan lembaga sertifikasi lain, LPPOM MUI memberlakukan biaya tertentu kepada perusahaan yang mengajukan Ketetapan Halal MUI.

Selain itu, proses pembiayaan di LPPOM MUI dilakukan dengan sangat transparan, akuntabel dan dapat dipertanggungjawabkan. "Baik LPPOM MUI maupun perusahaan sama-sama mengetahui biaya yang dikeluarkan dan disepakati dalam bentuk akad pembayaran sertifikasi halal," kata Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si.

Muti menambahkan, untuk memenuhi ketentuan Undang-Undang Perpajakan, LPPOM MUI telah pula ditetapkan sebagai Pengusaha Kena Pajak (PKP), sehingga LPPOM MUI harus dan telah memenuhi semua aturan dan ketentuan perpajakan yang berlaku, termasuk Laporan Keuangan LPPOM MUI yang harus diperiksa oleh akuntan publik. Penilaian laporan keuangan LPPOM MUI pun terus memperoleh predikat Wajar Tanpa Pengecualian (WTP).

Ada lagi isu lainnya yang menyatakan bahwa MUI menguasai dana sampai Rp150 triliun per tahun dari sertifikasi halal. Tuduhan tersebut jelas keliru, karena menghitung biaya sertifikasi halal hanya berdasarkan jumlah produk. Jumlah produk bukan menjadi faktor utama penentuan biaya sertifikasi halal, dan satu ketetapan halal dapat memuat lebih dari satu produk atau varian. (***)



RUMOR DAN FAKTA SEPUTAR LPPOM MUI DAN MUI DALAM SERTIFIKASI HALAL

KATANYA	FAKTA
<ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-bottom: 10px;">✘ MUI Monopoli Sertifikasi Halal <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> <li style="margin-bottom: 10px;">✘ LPPOM MUI tidak Transparan dalam biaya sertifikasi halal <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> <li style="margin-bottom: 10px;">✘ LPPOM MUI tidak bisa di audit <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> <li style="margin-bottom: 10px;">✘ MUI melakukan Uji Kompetensi Auditor Halal 	<ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-bottom: 10px;">✔ Berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014 Sertifikasi Halal di Indonesia dilaksanakan oleh 3 (tiga) Stakeholder, yakni: BPJPH, LPH dan MUI <ul style="list-style-type: none"> • BPJPH: Regulator • LPH*, salah satunya LPPOM MUI: Lembaga yang memeriksa kehalalan produk • MUI: Mengeluarkan fatwa kehalalan produk <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> <li style="margin-bottom: 10px;">✔ Seluruh biaya diinformasikan kepada pelaku usaha dan peruntukannya diketahui oleh kedua belah pihak <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> <li style="margin-bottom: 10px;">✔ LPPOM MUI di audit berkala oleh akuntan publik dan auditor dari lembaga akreditasi independen <hr style="border-top: 1px dashed #ccc;"/> <li style="margin-bottom: 10px;">✔ Uji Kompetensi dilaksanakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) yang mempunyai lisensi dari BNSP <small>Mengacu pada Standard Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) Auditor Halal No. 266 Tahun 2019</small>

*) Saat ini telah ada 3 (tiga) LPH yang telah berdiri dalam pemeriksaan kehalalan produk, yakni: LPPOM MUI, Surveyor Indonesia dan SUCOFINDO. Dan mungkin berdiri LPH-LPH lainnya

www.halalmui.org
 [lppom_mui](https://www.linkedin.com/company/lppom-mui)
 [lppom_mui](https://www.facebook.com/lppom.mui)
 [lppom_mui](https://www.youtube.com/channel/UC...)
 [lppom_mui](https://twitter.com/lppom_mui)
 [lppom_mui](https://www.instagram.com/lppom_mui)
 14056
 +628111148696



LAYANAN LABORATORIUM LPPOM MUI

Pengujian Fisika dan Kimia

- Properti fisik dan Organoleptik
- Proksimat
- Kadar pelarut (etanol, dll)
- Informasi Nilai Gizi
- Serat Kasar
- Vitamin
- Lemak dan turunannya
- Mineral
- Logam (sampel pangan, kosmetika dan lingkungan)
- Formalin
- Borax
- Daya tembus air produk Kosmetika
- Identifikasi spesies hewan produk *leather*
- Myoglobin, dll

Pengujian Molekuler

- Identifikasi DNA spesies (babi, sapi, dll)
- Identifikasi protein spesifik babi

Pengujian Mikrobiologi

- Analisis kapang & khamir
- Analisis bakteri
- Identifikasi Pencemaran Lingkungan (sampel lingkungan dan swab fasilitas/peralatan)

Pengambilan Sampel

- Produk atau bahan baku
- Mikrobiologi (swab fasilitas/peralatan)
- Sampel air (termasuk air limbah)

LABORATORIUM LPPOM MUI



Gedung Global Halal Center, Jl. Pemuda No. 5, Kota Bogor, 16161, Jawa Barat, Indonesia



labhalal@halalmui.org



www.halalmui.org

Customer Service (WhatsApp chat and call) : +62 811-1139-207



PENGAWETAN MAKANAN MINUMAN DAN POTENSI KEHARAMANNYA



Oleh: Prof. Khaswar Syamsu, PhD

*Guru Besar Departemen Teknologi Industri Pertanian
Kepala Pusat Kajian Sains Halal IPB University
Koordinator Tenaga Ahli LPPOM MUI*

Bahan makanan dan minuman yang berasal dari hasil pertanian, termasuk hasil peternakan dan perikanan, mengandung karbohidrat (pati dan gula), protein dan lemak. Kandungan tersebut merupakan sumber nutrisi bagi makhluk hidup, termasuk manusia, hewan dan mikroorganisme.

Salah satu karakteristik hasil pertanian (hasil tanaman, hewan dan ikan) yang tidak diinginkan adalah mudah rusak bila tidak dikonsumsi pada waktunya. Sebagian besar kerusakan terjadi karena serangan mikroorganisme pembusuk, baik bakteri, khamir maupun jamur, yang juga mengkonsumsi makanan dan minuman tersebut.

Kerusakan lainnya adalah karena oksidasi oleh oksigen yang ada dalam udara seperti proses ketengikan pada minyak/lemak, dan terlepasnya enzim internal karena benturan seperti produksi asam lemak bebas akibat enzim lipase. Karena itu kalangan ilmuwan berusaha mencari teknologi untuk mengawetkan makanan dan minuman tersebut agar bisa tahan disimpan dalam waktu lama, dengan memperhatikan penyebab kerusakan serta sifat fisik kimia agen perusak.

TUJUAN PENGAWETAN

Pengawetan makan minuman bertujuan untuk membuat makanan dan minuman agar memiliki daya simpan yang lama dengan tetap mempertahankan sifat-sifat fisik dan kimianya. Cara pengawetan bahan makanan dapat disesuaikan dengan keadaan bahan makanan, komposisi bahan makanan, dan tujuan dari pengawetan. Secara garis besar ada dua cara dalam mengawetkan makanan, yaitu secara fisik dan secara kimia.

Pengawetan makanan dan minuman secara fisik merupakan yang paling mudah dan banyak dilakukan orang. Beberapa contoh pengawetan secara fisik dapat diuraikan sebagai berikut:

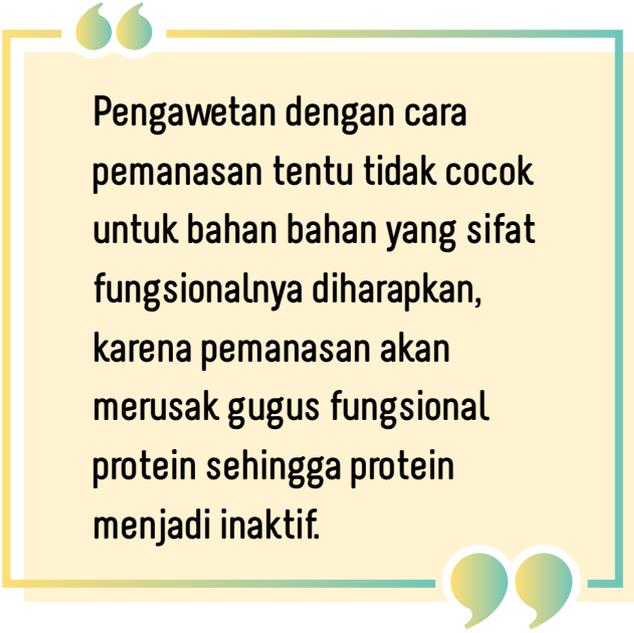
1. Pemanasan (perebusan/pemasakan, pasteurisasi atau sterilisasi).

Komponen yang paling besar dari mikroorganisme adalah protein, yaitu sekitar 40-70 persen, atau rata-rata sekitar 50% dari berat kering sel. Protein akan mengalami denaturasi (kerusakan struktur) karena pemanasan, bahkan terkoagulasi (penggumpalan) pada suhu tinggi sehingga protein kehilangan sifat fungsionalnya.

Pemanasan dapat menyebabkan kerusakan fungsi protein sel mikroorganisme termasuk enzim yang diperlukan untuk metabolisme dan pertumbuhan mikroorganisme, sehingga pada gilirannya akan membunuh sel mikroorganisme atau menginaktifkan enzim internal yang terlepas keluar dari sel. Tujuan pemanasan ini adalah untuk membunuh bibit mikroorganisme yang ada pada makanan dan minuman atau menginaktifkan enzim.

Pemanasan dapat memperpanjang umur simpan makanan dan minuman sampai batas waktu tertentu. Untuk penyimpanan dalam waktu yang lebih lama lagi maka makanan dan minuman tersebut harus dikemas secara aseptik sehingga tidak ditumbuhi mikroorganisme liar (*wild type microorganisms*) yang ada di alam ketika suhu makanan dan minumannya sudah kembali ke suhu ruangan normal yang memungkinkan mikroorganisme untuk hidup.

Untuk lebih memperkuat lagi, dapat juga dikombinasikan dengan pengawetan cara kimia yaitu dengan penambahan bahan pengawet. Pengawetan dengan cara pemanasan tentu tidak cocok untuk bahan-bahan yang sifat fungsionalnya diharapkan, karena pemanasan akan merusak gugus fungsional protein sehingga protein menjadi inaktif. Cara pengawetan dengan pemanasan cocok digunakan, baik untuk bahan padat ataupun cair.



Pengawetan dengan cara pemanasan tentu tidak cocok untuk bahan-bahan yang sifat fungsionalnya diharapkan, karena pemanasan akan merusak gugus fungsional protein sehingga protein menjadi inaktif.

2. Pendinginan atau pembekuan.

Mikroorganisme mempunyai rentang suhu yang memungkinkan untuk tumbuh dan berkembang. Secara umum, mikroorganisme tumbuh baik pada suhu ruangan normal (20°-40°C), walaupun ada beberapa mikroorganisme yang masih dapat tumbuh pada suhu tinggi di atas 55°C (termofilik) atau suhu rendah di bawah 15°C (psikrofilik).

Secara umum mikroorganisme tidak dapat tumbuh dan berkembang di bawah suhu 4°C, apalagi pada suhu beku (di bawah 0°C). Karena itu pendinginan dalam refrigerator ataupun pembekuan dalam freezer merupakan cara pengawetan untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme selama penyimpanan bahan. Cara ini cocok untuk makanan dan minuman kaya protein seperti susu dan daging.

3. Pengeringan atau Pengasapan

Karena setiap organisme termasuk mikroorganisme mengandung sejumlah besar air (sekitar 80%) maka untuk pertumbuhan dan perkembangbiakannya juga memerlukan air dalam jumlah yang cukup. Ketika jumlah air tidak mencukupi untuk pertumbuhannya maka pertumbuhan menjadi terhambat bahkan mengakibatkan kematian sel.

Pengetahuan ini digunakan untuk teknologi pengawetan bahan dengan cara pengeringan atau pengasapan sehingga kadar air bahan menjadi sangat rendah yang tidak memungkinkan mikroorganisme untuk tumbuh dan berkembang. Cara ini sering dikombinasikan dengan penggaraman atau penambahan bumbu-bumbu, misalnya dalam pembuatan ikan kering, dendeng kering, ikan asin, dll.

4. Kristalisasi atau Penepungan

Sebagaimana halnya pengeringan atau pengasapan, pengurangan kadar air juga dapat dilakukan melalui proses kristalisasi atau pembubukan/penepungan (*powder*) untuk bahan-bahan yang mengandung padatan yang tersuspensi dalam larutan. Untuk bahan yang sedikit atau tidak mengandung padatan tersuspensi, biasanya ditambahkan bahan pengisi (*filler*) atau bahan penyalut (enkapsulan) sehingga dapat memudahkan proses pembubukan atau untuk memproteksi bahan yang disalut dari proses kerusakan oksidatif.

Bahan penyalut bisa saja berasal dari bahan nabati atau hewani. Kristalisasi diikuti pengeringan, atau pembuatan bubuk menggunakan *spray dryer* umum digunakan dalam pengawetan bahan-bahan berkarbohidrat seperti gula pasir, susu bubuk, *whey powder*, dsb.

5. Irradiasi atau Ozonisasi

Radiasi yang kuat dari sinar ultra violet atau sinar gamma dapat merusak struktur DNA sel sehingga membunuh mikroorganisme. Senyawa ozon yang sangat oksidatif dan reaktif merupakan bahan pengoksidasi yang sangat kuat yang juga dapat merusak DNA sel.

Pengetahuan ini digunakan orang untuk teknologi pengawetan makanan dan minuman melalui irradiasi dan/atau ozonisasi sehingga membunuh mikroba yang ada dalam makanan atau minuman. Irradiasi dan/atau ozonisasi ini biasanya dikombinasikan dengan pengemasan kedap udara untuk penyimpanan dalam waktu lama.

Untuk bahan bergula atau berprotein tinggi yang potensial diserang mikroorganisme, biasanya ditambahkan lagi bahan kimia pengawet untuk lebih memperkuat daya simpan. Teknik ini umum digunakan untuk membunuh mikroba dalam makanan dan minuman dalam kemasan.

6. Pembotolan, pengalengan dan pengemasan kedap udara

Secara umum, organisme termasuk mikroorganisme memerlukan udara/oksigen untuk tumbuh, walau ada beberapa mikroorganisme yang bisa tumbuh tanpa udara/oksigen (mikroorganisme anaerobik fakultatif), bahkan ada juga yang justru tidak bisa tumbuh bila ada udara (mikroorganisme anaerobik obligat).

Pengetahuan ini digunakan untuk teknologi pengawetan makanan dan minuman dengan penyimpanan dalam kemasan plastik, botol, kaleng atau kertas tanpa udara di dalamnya. Pembotolan, pengalengan dan pengemasan kedap udara biasanya didahului dengan proses pasteurisasi

atau sterilisasi untuk membunuh bibit mikroorganisme yang ada dalam makanan/minuman yang dikemas.

Ketiadaan udara dalam kemasan tidak memungkinkan bagi mikroorganisme aerobik untuk tumbuh dan berkembang biak. Untuk meningkatkan efektifitas, biasanya bahan yang dikemas tersebut ditambahkan pula dengan bahan pengawet untuk penyimpanan dalam waktu yang lebih lama.

Selain secara fisik, pengawetan makanan dan minuman juga dilakukan secara kimia dengan penambahan bahan pengawet sebagai bahan tambahan (*additif*), atau kombinasi cara fisik dan cara kimia untuk lebih meyakinkan proses pengawetan.

7. Pemanisan, Pengasinan dan Pengentalan

Semua organisme termasuk mikroorganisme kecuali virus mengandung sejumlah besar (sekitar 80%) air. Sel mikroorganisme menjaga kesetimbangan elektrolit pada sistem metabolismenya melalui membran sel.

Setiap sel mengandung cairan sel yang konsentrasi bahan terlarutnya di dalamnya lebih tinggi dari pada cairan di luar sel sehingga memungkinkan cairan dari luar sel diserap oleh sel. Ketika konsentrasi cairan di luar sel lebih tinggi (lebih kental) dari pada di dalam sel maka terjadilah aliran balik dimana cairan dari dalam sel justru mengalir ke luar sel (*lysis*) yang mengakibatkan pecahnya sel.

Pengetahuan ini dimanfaatkan untuk teknologi pengawetan makanan dan minuman melalui proses pemanisan, yakni penambahan gula atau larutan gula konsentrasi tinggi. Bisa juga melalui proses pengasinan dengan penambahan garam atau larutan garam konsentrasi tinggi, seperti garam natrium klorida, kalsium klorida, natrium sitrat, kalsium sitrat, natrium propionat, kalsium propionat, dll.

Penambahan garam dan sejenisnya itu menyebabkan konsentrasi bahan terlarut dalam cairan di luar sel menjadi lebih tinggi dari pada konsentrasi bahan terlarut dalam cairan di dalam sel. Akibatnya terjadi proses *lysis* yang menyebabkan pecahnya dinding sel yang pada gilirannya akan mengakibatkan kematian sel.

Untuk bahan padat, proses penggulaan atau penggaraman ini biasanya dikombinasikan dengan pengeringan atau pengasapan untuk pengawetan jangka panjang. Cara ini umum digunakan untuk bahan-bahan padat yang mengandung karbohidrat dan/atau protein tinggi, misalnya dalam pembuatan manisan buah, ikan asin, daging asap, dll.

Pada minuman atau bahan cair, pengawetan dilakukan menggunakan garam selain garam dapur agar tidak mempengaruhi derajat keasinan, atau dengan penambahan bahan pengental seperti xanthan gum, gelatin, dsb.

8. Pengasaman

Mikroorganisme tumbuh baik pada rentang pH tertentu. Secara umum mikroorganisme tumbuh baik pada selang pH normal (5.5 - 8) walau beberapa mikroorganisme dapat tumbuh pada pH rendah (asidofilik) atau pH tinggi (alkalofilik).

Derajat keasaman atau pH memengaruhi aktivitas enzim dalam metabolisme sel sehingga mempengaruhi pertumbuhan sel. Pengetahuan ini digunakan orang untuk teknologi pengawetan makanan dan minuman melalui pengasaman sehingga menghambat pertumbuhan mikroorganisme, misalnya dengan penambahan asam cuka, asam sitrat, asam askorbat, asam benzoat, asam sorbat, dll. Cara ini umum digunakan dalam pembuatan acar dari sayuran ataupun bahan minuman.

9. Penambahan bahan antioksidan untuk mencegah ketengikan

Bahan-bahan lemak/minyak atau mengandung lemak/minyak, rentan terhadap proses hidrolisis yang menghasilkan asam lemak yang berbau tidak enak, dan/atau oksidasi oleh oksigen yang ada dalam udara. Proses oksidasi ikatan rangkap asam lemak tidak jenuh membebaskan aldehid dan keton yang mudah menguap dan/atau peroksida yang berbau tengik.

Proses ketengikan (*rancidity*) dapat dicegah dengan penambahan bahan antioksidan alami seperti polifenol (misalnya flavonoid), asam askorbat (vitamin C) dan tokoferol (vitamin E); atau antioksidan sintetis seperti BHA (Butyl Hydroxy Anisol), BHT (Butyl Hydroxy Toluene), TBHQ (Tertiary Butyl Hydro Quinone), propil galat dan etoksikuin. Antioksidan alami cenderung tidak stabil, berumur pendek dan relatif lebih mahal sehingga antioksidan sintetis lebih banyak digunakan dalam industri.

10. Penambahan bahan pengawet yang tidak *thayyib*

Dalam praktek sehari-hari, karena harganya yang relatif murah, masyarakat sering menambahkan bahan pengawet dan pengental yang berpotensi membahayakan kesehatan seperti borax dan formalin. Boraks (*natrium biborat*, *natrium piroborat*, *natrium tetraborat*) merupakan garam mineral konsentrasi tinggi yang sering digunakan oleh pelaku usaha kecil dan industri makanan tradisional. Mengonsumsi makanan yang mengandung boraks dalam jumlah berlebihan akan menyebabkan gangguan otak, hati, dan ginjal.

Formalin adalah larutan formaldehida dalam air, dengan kadar antara 10%-40%. Formalin sudah lama digunakan untuk pengawet mayat dan pembasmi lalat atau serangga

pengganggu (insektisida). Formalin banyak digunakan untuk membuat kenyal dan mengawetkan ikan segar, ayam potong, tahu, dan mie basah sehingga juga tidak dihindari oleh lalat.

Penggunaan boraks dan formalin dapat membahayakan kesehatan sehingga penggunaannya telah diatur dan dibatasi dalam Peraturan Kesehatan atau Peraturan Keamanan Pangan.

11. Penambahan enzim protease atau alkali

Komponen yang paling besar dari dinding sel mikroorganisme adalah protein dan lemak. Walaupun jarang digunakan, penambahan enzim protease juga dapat menghidrolisis protein pada dinding sel, dan penambahan alkali dapat menyabunkan lemak yang ada pada dinding sel sehingga merusak dinding sel mikroorganisme yang berakibat kepada kematian mikroorganisme. Cara ini juga dapat digunakan untuk membunuh mikroorganisme untuk mengawetkan makanan dan minuman. Namun penambahan bahan ini berpotensi dapat mengganggu aroma dan rasa makanan dan minuman. (***)



POTENSI KEHARAMAN DALAM PROSES PENGAWETAN



Sumber foto: travel.tribunnews.com

Pengawetan secara fisik umumnya tidak rentan terhadap keharaman. Namun pengawetan secara kimia, atau kombinasi secara fisik dan kimia berpotensi menyebabkan keharaman atau tidak *thayyib*-nya dari bahan additif yang ditambahkan.

Bahan additif dari bahan kimia murni tidak berpotensi haram. Namun produk yang diawetkan menggunakan bahan kimia yang membahayakan kesehatan yang tidak sesuai dengan Peraturan Kesehatan atau Peraturan Keamanan Pangan, juga tidak dapat disertifikasi halal karena halal harus disertai dengan *thayyib*.

Bahan aditif yang berasal dari bahan hewani seperti gelatin atau bahan yang merupakan produk mikrobial berpotensi haram bila media yang digunakan berasal dari bahan haram dan najis.

Agar cemaran bahan haram dan najis tidak masuk dalam proses pengawetan maka bahan tambahan yang digunakan

perlu diyakinkan tidak berasal dari bahan yang haram yang didukung oleh dokumen pendukung yang valid.

Potensi keharaman lainnya adalah dari kemasan karena dalam pembuatan kemasan primer seperti plastik, kaleng dan kertas berlapis film plastik juga berpotensi menggunakan bahan hewani, bahkan bahan dari turunan babi. Bahan bahan ini, pada kondisi tertentu, berpotensi bermigrasi ke dalam makanan dan minuman yang dikemas.

Karena itu, bahan bahan kemasan primer ini perlu didukung oleh dokumen pendukung seperti pernyataan bebas bahan hewani (*animal free statement*) atau setidaknya tidaknya pernyataan bebas bahan turunan babi (*porcine free statement*). *Wallahualam*.

WASPADAI MAKANAN BERFORMALIN



Sumber foto: Alodokter

Selain dilarang oleh Undang-Undang, penggunaan formalin dan bahan kimia berbahaya sebagai bahan tambahan makanan juga telah dinyatakan haram oleh Majelis Ulama Indonesia.

Pernahkah Anda menemukan mie basah dengan tekstur yang sangat kenyal, tak mudah putus dan berwarna cerah? Jika iya, maka kita perlu waspada. Sebab, besar kemungkinan, mie tersebut mengandung formalin yang sangat membahayakan kesehatan. Kandungan formalin juga bisa ditemukan pada produk bakso, otak-otak dan makanan olahan lainnya.

Meski penggunaannya untuk bahan makanan telah dilarang, formalin ternyata masih digunakan oleh sejumlah pedagang nakal sebagai bahan pengawet dan mengelabui konsumen agar produk yang mereka jajakan tampak segar dan menarik.

Baru-baru ini aparat keamanan di Jawa Timur menemukan sejumlah makanan yang mengandung formalin dan bahan kimia lain, saat menggelar razia di beberapa tempat di Tulungagung, Jawa Timur. Dari hasil uji laboratorium, bahan kimia berbahaya tersebut ditemukan pada produk kerupuk, bakso, mie basah, hingga aneka macam kue.

Prof. Dr. Khaswar Syamsu, M.Sc., guru besar IPB University Bogor, menjelaskan bahwa Formalin adalah senyawa kimia yang sering digunakan sebagai bahan pengawet dan pembunuh kuman. Formalin merupakan zat beracun yang

dapat dengan mudah menyebar melalui udara dan bersifat karsinogen yang dapat menyebabkan kanker, terutama jika terpapar dalam jangka panjang.

Larangan penggunaan formalin dan bahan kimia lain dalam makanan telah diatur di dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen dan Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan. Dalam UU Nomor 7 Tahun 1996, khususnya Pasal 21 ditegaskan, "Setiap orang dilarang mengedarkan pangan yang mengandung bahan yang dilarang digunakan dalam kegiatan atau proses produksi pangan."

Undang-undang No.31/2004 sebagaimana telah diubah dengan UU Nomor 45 Tahun 2009 tentang Perikanan, khususnya Pasal 23, juga menyatakan "Setiap orang dilarang menggunakan bahan baku, bahan tambahan makanan, bahan penolong yang membahayakan kesehatan manusia."

Selain dilarang oleh Undang-undang, penggunaan formalin dan bahan kimia berbahaya sebagai bahan tambahan makanan juga telah dinyatakan haram oleh Majelis Ulama Indonesia. Fatwa MUI Nomor: 43 Tahun 2012 tentang Penyalahgunaan formalin dan bahan berbahaya lainnya, menegaskan bahwa penggunaan formalin dalam pengolahan ikan adalah haram.

Agar terhindar dari makanan yang mengandung formalin, berikut ciri-ciri makanan yang mengandung formalin, yang dihimpun dari berbagai sumber:

- Mi basah yang sudah dicampur formalin tampak mengkilat, bertahan lebih dari 15 hari pada suhu kamar, dan tidak mudah lengket.
- Bakso atau tahu yang mengandung formalin akan tahan lama, teksturnya keras, kenyal, dengan aroma yang agak menyengat.
- Gula merah yang mengandung formalin biasanya berwarna lebih terang, bentuknya padat, dan kering. Sedangkan gula merah yang baik justru berwarna cenderung gelap, mudah meleleh, dan bertekstur lembek.
- Ikan asin yang mengandung formalin warnanya tampak bersih, cerah, dan tidak berbau. Sedangkan ikan segar yang mengandung formalin berwarna cerah, dan kenyal. Ikan atau ikan asin yang diberi formalin biasanya sedikit atau tidak dikerubuti oleh lalat.



MENGENAL SALON MUSLIMAH, DARI BISNIS HINGGA PERKEMBANGANNYA

Sumber foto: Instagram @Moz5

Merawat kecantikan dan kesehatan menjadi sebuah keharusan. Namun bagi muslimah perlu cermat dalam memilih salon kecantikan, karena tak semua tempat perawatan kecantikan itu mengkhususkan diri hanya untuk wanita. Masih banyak salon kecantikan yang pelayannya masih bercampur antara pelanggan pria dan wanita.

Kebutuhan wanita muslimah untuk merawat diri membuat bermunculannya salon khusus muslimah juga salon khusus wanita yang tersebar di berbagai kota di Indonesia. Sesuai namanya, salon ini dikhususkan untuk muslimah, semua pegawainya adalah wanita dan pengantar laki-laki tidak diizinkan memasuki salon.

BERDIRI SEKITAR AWAL 2000

Salon Moz5 (dibaca: moz-lima) disebut-sebut sebagai pelopor salon khusus muslimah dengan layanan terlengkap sesuai syariat. Berdiri pada 9 Mei 2002, Yulia Astuti, pendiri Moz5 menginginkan layanan perawatan tubuh dan rambut untuk muslimah berhijab. Hingga kini, Moz5 sudah memiliki 20 cabang salon yang tersebar di berbagai daerah di Indonesia.

Salon khusus seperti itu tidak hanya berdiri di kota besar saja, misalnya di Bogor, Jawa Barat, ada salon khusus wanita bernama Salon Rengganis yang berdiri sejak 1994. Penulis pernah melakukan perawatan di Salon Rengganis

yang terletak di daerah Bantarjati, Bogor. Tulisan "pengantar dan tamu laki-laki dilarang masuk" terlihat jelas di pintu masuk. Saat memasuki salon, terlihat semua pegawai adalah wanita.

Semua pegawai yang adalah wanita memang adalah salah satu keunggulan salon khusus seperti ini. Tamu muslimah mendapatkan privasi untuk melakukan perawatan tanpa khawatir aurat mereka terlihat tamu atau petugas laki-laki. "Perawatan jadi lebih nyaman dan tenang," ungkap Siti Mulyati, seorang tenaga pendidik dari Garut yang merupakan pelanggan salon khusus muslimah.

Selain keunggulan tersebut, jenis perawatan di salon muslimah hampir sama dengan salon lainnya, seperti perawatan rambut, masker rambut, hair spa, perawatan wajah, refleksi, totok, hingga perawatan pra-nikah.

TERKENA IMBAS PANDEMI

Salon termasuk dalam usaha yang terkena imbas pandemi COVID-19. Banyak orang yang menghindari melakukan



Sumber foto: Instagram @Moz5

perawatan di salon karena khawatir tertular virus saat berada di ruang tertutup atau bersentuhan dengan orang lain. Akibatnya banyak salon yang menutup salon cabangnya.

Dikutip dari ayobandung.com, Yulia Astuti dari Moz5 menyatakan bahwa pandemi COVID-19 memberikan dampak cukup signifikan untuk bisnis salonnya. "Awal pandemi salon nggak boleh beroperasi. Banyak pelanggan yang masih takut-takut pergi ke salon," ungkap Yulia.

Saat salon diperbolehkan dibuka kembali, animo pelanggan untuk pergi ke salon masih besar. "Tapi tetap seramai-samainya pun mentok tidak bisa sama kunjungannya seperti sebelum pandemi," lanjutnya.

PROTOKOL KESEHATAN DI SALON

Meski secara bisnis pemasukan salon belum normal seperti sebelum pandemi, namun Yulia mengatakan bahwa bisnis salon masih menjanjikan. "Penjelasan ke pelanggan bahwa salon kita menjaga prokes, ada aturan jaga jarak, dan menghindari kerumunan harus diberikan," lanjut Yulia.

Protokol kesehatan di salon wajib diterapkan agar bisnis salon kembali melaju. Salon khusus muslimah di Garut, Jawa Barat, bernama Bunda Umar Salon Muslimah mewajibkan pelanggan untuk selalu memakai masker baik sedang perawatan atau saat menunggu, melakukan reservasi agar pelanggan tidak penuh di salon, melakukan pengecekan suhu tubuh sebelum masuk salon, melakukan pembayaran secara non-tunai dan selalu menjaga jarak dengan pelanggan lain.



Sumber foto: rengganissalon.co.id

Selain itu, salon juga melakukan prokes seperti semua pegawai memakai masker dan sudah divaksin, menyemprot semua peralatan salon dengan disinfektan setelah digunakan pelanggan, serta melakukan pembersihan rutin secara menyeluruh.

PILIH PRODUK SALON YANG HALAL

Hingga tulisan ini dibuat belum ada salon bersertifikat halal dari DSN MUI. Namun, kebanyakan salon khusus muslimah menggunakan produk-produk yang sudah bersertifikat halal MUI.

Apabila ragu, saat ditawarkan produk perawatan di salon, pelanggan bisa bertanya apakah produk tersebut halal atau tidak. Mintalah untuk melihat kemasan produk untuk melihat apakah ada logo MUI atau tidak dalam kemasannya. Saat ini sudah banyak produk perawatan salon yang memiliki sertifikat halal MUI.

BISNIS SALON TETAP MENJANJIKAN

Sejalan dengan semakin banyaknya wanita muslimah yang berhijab, bisnis salon khusus muslimah juga akan terus mengalami peningkatan.

Kebutuhan muslimah dalam melakukan perawatan akan selalu ada bahkan meningkat. Dengan ditujukan khusus untuk wanita muslimah, namun segmentasi pelanggan sangat tepat sasaran. (AMR)

MUHASABAH DAN HIKMAH KEHIDUPAN



Oleh Ustad Dr. Samsul Basri, S.Si, MME

Mulailah hijrah sekarang
Harapkan ridha Allah
Sabarkan diri dalam menuntut ilmu
Bertaubat dari dosa dan maksiat
Amalkan yang wajib dan sunah
Hiduplah bermanfaat bagi sesama
manusia

Kalau kita bicara tentang gambaran betapa dekatnya kematian dengan ayat Al-Qur'an maka akan kita dapatkan beberapa ayat. Setiap jiwa akan terikat oleh tiga hal, yaitu dimensi waktu, stiuasi kondisi dan dimensi tempat.

Dimensi waktu mengikat manusia yang hidup di dalamnya. Ada pagi, siang, malam serta ada rentang waktu hari, minggu, bulan hingga tahun. Adapun dimensi situasi dan kondisi dapat kita kaitkan dengan kegiatan serta

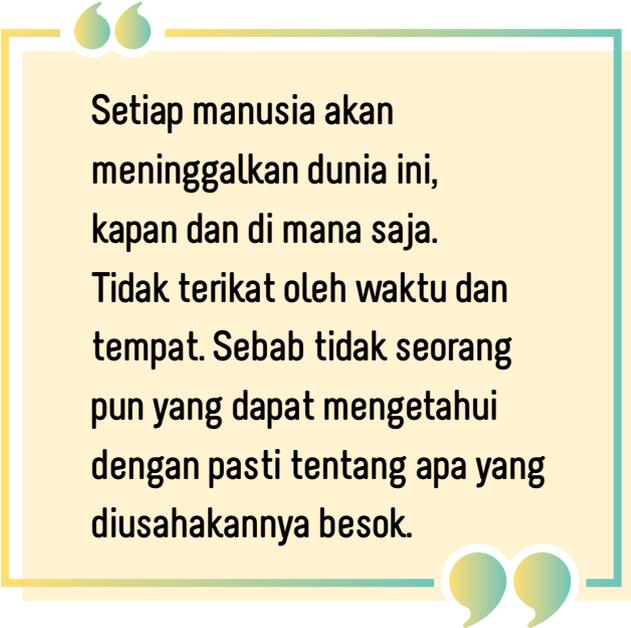
aktivitas kita sehari-hari. Sedang apa saat itu. Sedangkan dimensi tempat, sesuai namanya merujuk pada lokasi di mana kita berada.

HIKMAH PERTAMA: KEMATIAN YANG TERUS MENDEKAT

Kematian bisa datang kapan saja. Bisa pagi, siang, sore maupun malam. Juga tanggal dan hari apa manusia akan meninggal. Tak bisa dimundurkan atau dimajukan barang sejenak karena semua sudah ditentukan oleh Allah.

Firman Allah: *"Dan setiap umat mempunyai ajal (batas waktu). Apabila ajalnya tiba, mereka tidak dapat meminta penundaan atau percepatan sesaat pun. ... Dan setiap umat atau bangsa yang mendustakan Allah dan Rasul-Nya mempunyai ketentuan ajal-nya, yaitu batas waktu untuk maju atau mundur, jaya atau hancur..."*(Q.S. Al A'raf (7): 34)

Juga tempat di mana manusia itu akan mati serta dalam kondisi seperti apa. Bisa karena sakit, bisa juga dalam keadaan sehat walafiat. Setiap manusia akan meninggalkan dunia ini, kapan dan di mana saja. Tidak terikat oleh waktu dan tempat. Sebab tidak seorang pun yang dapat mengetahui dengan pasti tentang apa yang diusahakannya besok.



Setiap manusia akan meninggalkan dunia ini, kapan dan di mana saja. Tidak terikat oleh waktu dan tempat. Sebab tidak seorang pun yang dapat mengetahui dengan pasti tentang apa yang diusahakannya besok.

Firman Allah: *Sesungguhnya Allah, hanya pada sisi-Nya sajalah pengetahuan tentang Hari Kiamat; dan Dialah Yang menurunkan hujan, dan mengetahui apa yang ada dalam rahim. Dan tiada seorangpun yang dapat mengetahui (dengan pasti) apa yang akan diusahakannya*

besok. ... Sesungguhnya Allah Maha Mengetahui lagi Maha Mengenal. (Q.S. Luqman (31): 34).

Meskipun kematian sifatnya pasti dan tak bisa dihindarkan oleh siapapun, manusia tetap saja dalam keadaan lalai. Tidak mempersiapkan bekal terbaik untuk kehidupan akhirat. Orang yang cerdas bukan orang yang gelarnya berderet. Orang sukses bukanlah orang yang rumahnya mewah, hartanya berlimpah. Orang cerdas adalah orang yang dapat mempersiapkan bekal yang baik untuk kehidupan setelah dunia ini.

Rasulullah saw. bersabda: *"Al kayyisu man daana nafsahu wal amila limaa ba'dal mauut.* Artinya: orang yang cerdas adalah orang yang mengoreksi dirinya dan beramal sebagai bekal setelah mati. Hadis ini menegaskan bahwa orang yang cerdas adalah orang yang selalu mengoreksi dirinya. Ia pandai melihat kekurangannya. Kelemahan yang ada pada dirinya lalu ia perbaiki. Ia selalu berintrospeksi diri.

Jika ada orang yang mengingatkan dirinya maka ia tak malu untuk menerima kritikan itu. Saran dari orang lain ia jadikan sebagai pembelajaran. Dengan kemauannya menerima saran maka kekurangannya selama ini bisa tertutupi. Sedikit demi sedikit ia menuju kesempurnaan.

Sebaliknya orang yang tidak cerdas ialah orang yang suka mengikuti hawa nafsunya. Padahal hawa nafsu itu berasal dari syetan. Adapun setan sudah barang tentu perintah pada kejelekan.

Ada tiga penyebab yang membuat manusia mudah lalai dan berpaling dari perintah Allah Swt. *Pertama*, melihat kematian masih jauh darinya. *Kedua*, kecintaan yang berlebihan terhadap dunia, dan *ketiga* mengonsumsi makanan haram.

Tentang kematian yang dipandang masih jauh, Allah Swt berfirman: *Inaahum yarawnahuu ba'iidaa. Wa naraahu qariibaa* (Q.S. Al-Ma'arij (70): 6). Artinya: Mereka memandang (azab) itu jauh (mustahil). Sedangkan Kami memandangnya dekat (pasti terjadi).

Allah telat menegaskan bahwa kematian itu dekat, tapi manusia menyangka kematian itu masih jauh. Itulah kesalahan dalam melihat kematian, sehingga manusia menunda-nunda berbuat kebaikan dan lebih banyak berbuat kerusakan,

Kedua, kecintaan terhadap dunia yang berlebihan. Allah berfirman: *Kallaa bal tuhibbuuna 'aajilah* (Q.S. Al-Qiyamah (75): 20-21). "Tidak! Bahkan kamu mencintai kehidupan dunia. Ayat tersebut menceritakan tentang orang-orang yang mengabaikan petunjuk Al-Qur'an. Bahkan terlalu mencintai kehidupan dunia yang fana ini, dan mengabaikan kehidupan akhirat yang sempurna dan abadi.

Banyak orang yang demi kecintaannya kepada kehidupan dunia, lalu menghalalkan segala cara untuk meraih kehidupan dunia. Ingin cepat memperoleh mobil mewah, rumah megah maka berani menempuh jalan riba. Banyak pejabat yang ingin cepat kaya mereka terjebak ke dalam korupsi.

Ketiga, mengonsumsi makanan haram. Allah Swt., memerintahkan kepada Baginda Rasulullah untuk memperhatikan makanan yang halal dan mengaitkan makanan halal tersebut dengan amal soleh.

Firman Allah Swt.: *Yaaa aiyuhar Rusulu kuluu minat taiyibaati wa'maluu saalihan innii bimaa ta'maluuna 'Aliim* (Q.S. Al-Mu'minin (23): 51). Artinya: "Wahai para rasul! Makanlah dari (makanan) yang baik-baik, dan kerjakanlah kebajikan. Sungguh, Aku Maha Mengetahui apa yang kamu kerjakan."

Allah memerintahkan kepada para nabi supaya memakan rezeki yang halal dan baik yang dikaruniakan Allah kepadanya dan sekali-kali tidak dibolehkan memakan harta yang haram, selalu mengerjakan perbuatan yang baik, dan menjauhi perbuatan yang keji dan mungkar.

Perintah ini walaupun ditujukan kepada para nabi, tetapi berlaku pula terhadap umat mereka tanpa terkecuali. Para nabi itu menjadi panutan bagi umatnya kecuali dalam beberapa hal yang dikhususkan untuk para nabi saja, karena tidak sesuai jika diwajibkan pula kepada umatnya.

Allah Swt. mengaitkan makanan yang baik ini, yaitu makanan yang halal dan juga bernutrisi baik, untuk menjadikan kesalehan bagi yang mengonsumsinya. Oleh karena itu, agar kita mendapatkan keridhaan dalam beribadah kepada Allah, hendaklah senantiasa mengonsumsi makanan halal. Banyak orang yang dicampakkan ke neraka sebagai akibat atas apa yang mereka konsumsi.

HIKMAH KEDUA: INTERAKSI MANUSIA DENGAN AL-QUR'AN

Ada tiga model manusia dalam melakukan interaksi dengan Al-Qur'an. Pertama, interaksi orang yang beriman terhadap Al-Qur'an. Yakni orang yang bertilawah secara baik dan benar dengan Al-Qur'an. Kedua, orang-orang kafir yang akan berpaling dan mengingkari Al-Qur'an secara lahir dan batin. Ketiga adalah orang-orang munafik, yang secara lahiriah membaca dan mendengarkan Al-Qur'an tetapi hatinya berpaling dan mengingkarinya.

Untuk model manusia pada kelompok pertama, Allah swt., berfirman: *Allaziina aatainaahumul Kitaaba yatluunahuu haqqa tilawatihiii ulaaa'ika yu'minuuna bi; wa mai yakfur bihii fa ulaaa'ika humul khaasiruun.* (Al-Baqarah: 121). Artinya: "Orang-orang yang telah Kami beri Kitab, mereka

membacanya sebagaimana mestinya, mereka itulah yang beriman kepadanya. Dan barang siapa ingkar kepadanya, mereka itulah orang-orang yang rugi."

Orang yang beriman kepada Al-Qur'an akan membacanya setiap hari, memahami maknanya dan mengamalkannya. Mereka hafalkan, dan kemudian dakwahkan kepada masyarakat.

Sedangkan bagi orang kafir, Allah berfirman: *Wa maa taatiihim min aayatim min ayataati Rabbihim illaa kaanuu 'anhaa mu'ridiin.* (Q.S. Yasin: 46). Artinya: "Dan setiap kali suatu tanda dari tanda-tanda (kebesaran) Tuhan datang kepada mereka, mereka selalu berpaling darinya."

Orang yang ingkar, setiap kali suatu tanda dari tanda-tanda kebesaran dan keesaan Allah datang kepada mereka melalui para rasul dan ayat Al-Qur'an, mereka selalu berpaling darinya dengan penuh pengingkaran. Allah menegaskan bahwa orang-orang yang ingkar itu senantiasa memalingkan muka dari setiap tanda-tanda yang menunjukkan keesaan dan kekuasaan-Nya, serta mengakui kerasulan utusan-Nya. Hati mereka telah buta, walaupun mata kepala mereka dapat melihat dengan terang semua tanda-tanda tersebut.

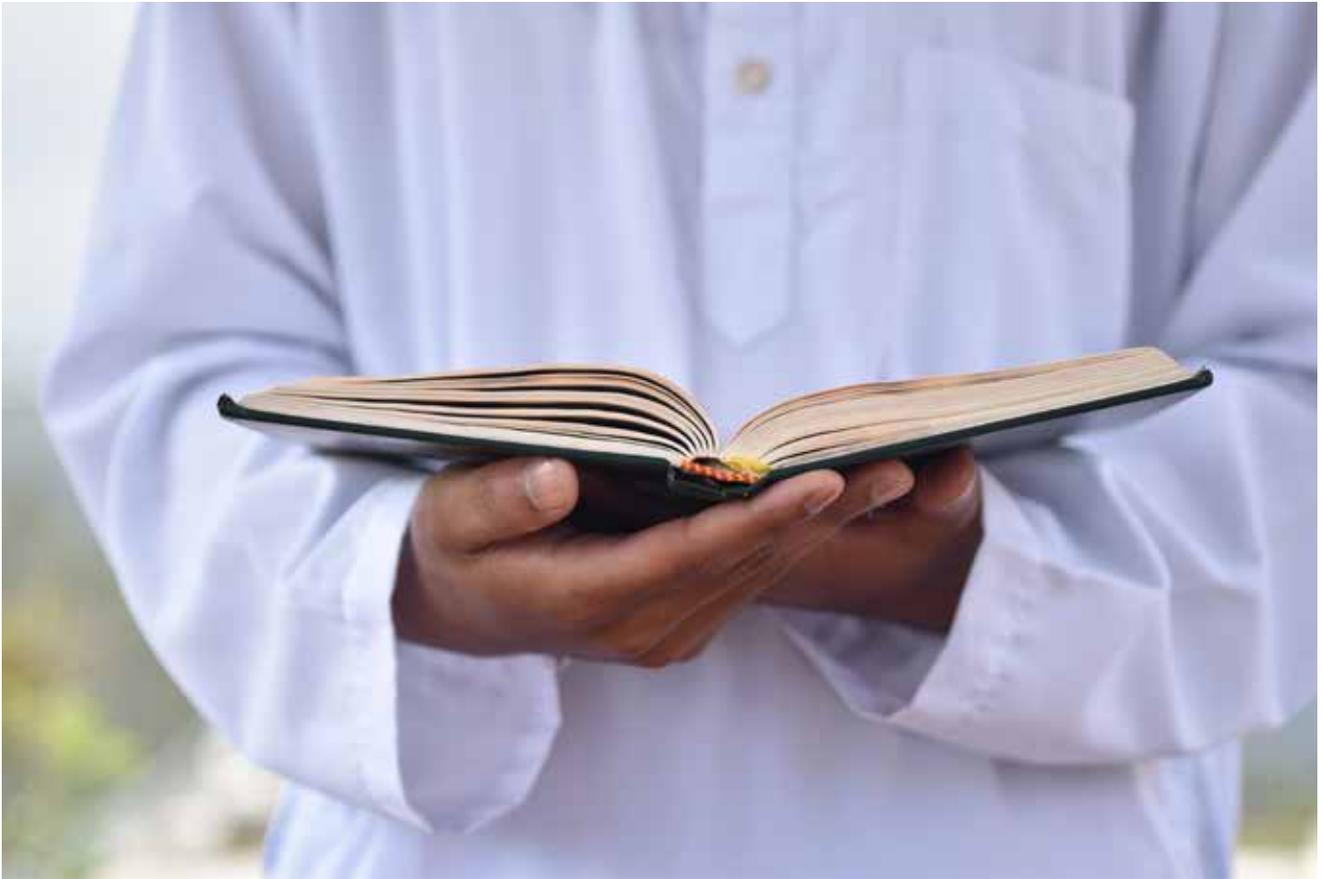


Allah menegaskan bahwa orang-orang yang ingkar itu senantiasa memalingkan muka dari setiap tanda-tanda yang menunjukkan keesaan dan kekuasaan-Nya, serta mengakui kerasulan utusan-Nya.



Allah berfirman: *Wa sawaaa'un 'alaihim 'a-anzartahum am lam tunzirhum laa yu'minuun.* (Q.S. Yasin: 10) Artinya: "Dan sama saja bagi mereka, apakah engkau memberi peringatan kepada mereka atau engkau tidak memberi peringatan kepada mereka, mereka tidak akan beriman juga."

Sedangkan bagi orang munafik, secara lahiriah mereka membaca dan mendengarkan Al-Qur'an. Tapi mereka tetap



mengingkarinya. Hatinya berpaling dari ajaran Al-Qur'an. Allah berfirman: *Maa yaatiihim min zikrim mir Rabbihim muhdasin illas tama'uuhu wa hum yal'abuun.* (Q.S. Al-Anbiya: 2). Artinya: "Setiap diturunkan kepada mereka ayat-ayat yang baru dari Tuhan, mereka mendengarkannya sambil bermain-main."

Setiap diturunkan kepada mereka, orang-orang kafir dan musyrik, ayat-ayat Al-Qur'an yang baru diturunkan dari Tuhan, yang mengingatkan mereka tentang prinsip hidup yang berguna bagi mereka, mereka mendengarkannya sambil bermain-main, sibuk tentang permainan yang tak berguna bagi mereka; mereka bermain seperti lazimnya anak-anak bermain.

HIKMAH KETIGA: HUBUNGAN KEMATIAN DENGAN AL-QUR'AN

Hubungan antara kematian dengan Al-Qur'an dapat dilihat dari penjelasan para ulama tafsir yang menyatakan bahwa hubungan keduanya dapat diketahui dengan adanya *tsaqiilun*, yang artinya berat. Kata itu hanya ada pada dua ayat dalam Al-Qur'an.

Di dalam Al-Qur'an Q.S. Al Insan (76) ayat 27: *Inna haaa'ulaa'i yuhibbuuna 'aajilata wa yazaruuna waraaa'ahum yawman saqilaa.* "Sesungguhnya mereka (orang kafir) itu mencintai kehidupan (dunia) dan meninggalkan hari yang berat (hari akhirat) di belakangnya."

Sesungguhnya mereka, orang kafir, itu mencintai kehidupan dunia yang memang kasat mata dan cepat diraih, meskipun juga cepat musnahnya, dan meninggalkan hari yang berat yaitu hari akhirat di belakangnya.

Sedangkan pada ayat lain, Allah Swt berfirman: *Innaa sanulqii 'alika qawalan saqilaa* (Q.S. Al Muzammil (73:5). Artinya: Sesungguhnya Kami akan menurunkan perkataan yang berat kepadamu.

Oleh karena itu, sebelum menyesal maka marilah kita segera berhijrah. Meninggalkan hal-hal yang buruk dan lebih mendekati diri kepada Allah Swt. Sholat, ibadah, hidup dan mati kita semata-mata hanya untuk Allah Swt. Mari mencari ridha Allah Swt. (Disarikan dari *Kajian Jumat Pagi LPPOM MUI*)

WASPADA SERBUAN PRODUK KOREA

Sumber foto: [kompas.com](https://www.kompas.com)

Gelombang gaya hidup Korea telah lama melanda Indonesia. Drama atau sinetron, lagu-lagu, kosmetika, hingga makanan dari negeri ginseng itu digemari masyarakat, khususnya ibu-ibu dan remaja putri. Khusus untuk kosmetika, makanan dan minuman, banyak produk yang harus dicermati kehalalannya. Apa saja?

Apakah itu *teokbokki*, *bibimbap*, atau *gochujang*? Bagi sebagian orang, istilah tersebut mungkin terasa asing. Namun coba tanyakan pada anak-anak usia remaja, mereka akan sangat fasih menjelaskan nama-nama makanan asal Korea tersebut.

Seiring dengan semakin massifnya penyebaran informasi terkait dengan Korea, hampir semua hal yang berasal dari Negeri Ginseng itu begitu digemari di Indonesia. Ada drama Korea yang sangat digandrungi ibu-ibu dan anak muda. Sebut misalnya drama, *Squid Game*, *Hometown Cha Cha Cha*, atau *Crash Landing on You*. Para pecinta drama Korea (drakor), pasti pernah menonton sinetron tersebut.

Begitu juga dengan nama grup band dan para penyanyi yang sering disebut K-Pop. Kosmetika dan aneka produk perawatan tubuh semacam *skin care* juga tak luput dari serbuan generasi milenial. Tak ketinggalan, makanan asal Korea juga mereka sukai. Diantaranya adalah *teokbokki*, *bibimbap* dan *ramyeon*.

FENOMENA KOREAN WAVE ATAU HALLYU

Serbuan gaya hidup Korea atau *Korean Wave*, yang dalam Bahasa Korea disebut *Hallyu*, memang sanga luar biasa. Menurut kajian EGSA UGM, lembaga studi dan penelitian dari Universitas Gajah Mada, Yogyakarta, Indonesia merupakan negara dengan jumlah penduduk terbesar keempat di dunia yang menjadi "rumah" bagi jutaan K-popers atau pecinta K-pop.

Pada tahun 2019, menurut EGSA UGM, Twitter mengumumkan daftar negara yang paling banyak men-tweet terkait artis K-pop sepanjang tahun 2019, dan Indonesia berada pada peringkat 3 setelah Thailand dan Korea Selatan. Sedangkan untuk penayangan video-video K-pop di *Youtube* berdasarkan negara, Indonesia menempati posisi ke-2 dengan persentase 9.9% pada tahun 2020. Sementara itu, Korea Selatan berada pada posisi pertama dengan persentase yang tak jauh berbeda dari Indonesia yaitu 10.1%.



Pada tahun 2019, menurut EGSA UGM, Twitter mengumumkan daftar negara yang paling banyak men-tweet terkait artis K-pop sepanjang tahun 2019, dan Indonesia berada pada peringkat 3 setelah Thailand dan Korea Selatan.



Indonesia dikenal memiliki *fanbase* yang besar dan loyal dalam dunia K-pop. Hal ini menjadikan Indonesia sebagai 'pasar' yang sangat potensial bagi Korea Selatan melalui *Korean Wave*. Untuk menjadi *K-popers* bukanlah sesuatu yang murah. *K-popers* perlu mengeluarkan banyak uang untuk membeli tiket konser, album, *merchandise*, *vote*, dan produk yang diiklankan oleh artis kesukaan mereka.

Selain itu, mengunjungi Korea Selatan adalah impian bagi para *K-popers*. Hal ini tentu berdampak besar bagi sektor pariwisata Korea Selatan. Sejak dibangunnya hubungan diplomatik antara Indonesia dengan Korea Selatan pada 1973, Korea Selatan menjadi salah satu negara yang memiliki jumlah investasi terbesar dan tersebar luas di berbagai macam proyek di Indonesia.

Dessy Rachma, pegiat media sosial yang aktif menyoroti K-Pop, dalam tulisannya menjelaskan, *Korean Wave* bukan lagi sekadar tren lintas negara, namun telah menjadi tiang atau instrument *soft power* bagi Korea dalam menopang perputaran roda perekonomian. Besarnya antusiasme masyarakat Indonesia dalam menggunakan produk Korea menjadi kekhawatiran tersendiri bagi pasar kosmetik atau kecantikan dalam negeri yang harus bersaing dengan ketat," ujar Dessy dalam salah satu ulasannya yang dilansir *Kumparan*.

Salah satu sektor yang merasakan dampak dari *Korean Wave* adalah kosmetika. Pengusaha bidang kosmetika, Putri K. Wardani, seperti dikutip *pelakubisnis.com* mengatakan, saat ini produk impor kosmetika di Indonesia masih menguasai sekitar 50% pasar. Padahal, pelaku industri kosmetik nasional telah bertambah dari 153 perusahaan menjadi 760 perusahaan pada 2017,

yang mana 95% di antaranya berupa industri kecil dan menengah (IKM).

Data dari *repository.ugm.ac.id*, menunjukkan bahwa produk kosmetika dari Korea yang beredar di Indonesia mencapai 22,31%. Selebihnya diisi oleh produk dari Amerika, Eropa, Jepang, Cina, dan negara lainnya.

Produk kecantikan dan kosmetik Korea ini masih berpotensi untuk terus tumbuh di pasar Indonesia dengan segala ciri khas serta keunggulan yang mereka miliki, baik dari segi kemasan, komposisi, kualitas maupun harga yang jauh lebih murah daripada produk premium dari kawasan lain.

Pengaruh lain dari Korea adalah makanan, yang juga sangat populer di Indonesia. Meski tak ada data mengenai jumlahnya, tren menunjukkan bahwa kesukaan masyarakat Indonesia terhadap sejumlah makanan asal Korea cukup tinggi.

CERMATI KEHALALANNYA

Di balik euforia terhadap produk asal Korea, Direktur Utama LPPOM MUI, Ir. Muti Arintawati, M.Si mengingatkan agar konsumen berhati-hati. Utamanya terkait dengan unsur keamanan dan kehalalannya. Sebab meski telah banyak produk asal Korea yang bersertifikat halal, tak sedikit pula yang belum jelas kehalalannya.

Ada beberapa jenis makanan asal Korea yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Salah satunya adalah *gochujang*, bumbu khas Korea yang berasal dari fermentasi beras ketan, bawang putih, pasta kedelai, sirup jagung, dan bubuk cabai.

Gochujang terlihat mirip dengan pasta cabai, tetapi dengan rasa yang berbeda. Ciri khas *gochujang* adalah rasanya yang pedas sedikit manis.

Selain sebagai bumbu "wajib" untuk berbagai jenis masakan Korea, *gochujang* juga dicampurkan langsung ke dalam nasi. *Gochujang* kerap dijadikan campuran dalam membuat *jjigae* (*gochujang jjigae*), merendam daging (*gochujang bulgogi*), membuat *tteokbokki*, dan penyedap sewaktu memakan *naengmyeon*.

Jika dilihat dari bahan-bahannya, *gochujang* semestinya termasuk makanan halal. Namun, ada yang menyebutkan bahwa hampir semua *gochujang* yang diproduksi pabrik atau perusahaan di Korea termasuk dalam kategori haram karena mengandung alkohol.

Menanggapi hal tersebut, Muti Arintawati menjelaskan bahwa pada dasarnya, *gochujang* adalah saus pedas hasil dari fermentasi dari bahan nabati, di antaranya beras dan cabai. Oleh karena itu, jika proses fermentasinya tidak dicampurkan dengan bahan lain, maka *gochujang* tidak



Sumber foto: food.detik.com

masuk dalam produk fermentasi kategori haram. Pasalnya, *gochujang* merupakan produk dari hasil fermentasi yang tidak menghasilkan khamar.

"*Gochujang* memang produk dari proses fermentasi. Namun, tidak semua produk yang melalui proses fermentasi akan menghasilkan produk haram," kata Muti. Sedangkan produk fermentasi yang masuk kategori haram adalah yang menghasilkan minuman alkohol atau yang biasa disebut dengan khamar. Sementara *gochujang* sendiri bukan fermentasi untuk pembuatan khamar atau minuman beralkohol.

Muti Arintawati menekankan bahwa *gochujang* bisa saja termasuk ke dalam hasil fermentasi kategori haram, jika dalam proses fermentasi atau hasil akhirnya ditambahkan khamar atau produk hewani seperti daging yang tidak halal.

Oleh karena itu, untuk memastikan bahwa produk *gochujang* yang dikonsumsi telah terjamin kehalalannya, cara paling mudah adalah membeli *gochujang* yang telah bersertifikat halal MUI. Di pasaran telah banyak beredar *gochujang* yang bersertifikat halal MUI.

Kehati-hatian juga perlu diterapkan dalam memilih kosmetika dan *skincare*. Sebab seperti halnya makanan, kedua produk tersebut merupakan produk yang sangat rawan titik kritis keharaman. Sebagai contoh penggunaan bahan asal hewani seperti kolagen atau bahan-bahan turunan lemak yang mungkin berasal dari hewan perlu dipastikan kehalalannya.

Muti menambahkan, kosmetik yang menempel di kulit akan terbawa saat melakukan ibadah shalat. Tidak semua bagian anggota tubuh terbasuh air wudhu. Di sisi lain, ada kosmetik yang mengandung bahan najis atau non halal yang tergolong berat, sehingga tidak bisa dicuci dengan cara pencucian biasa. Ada pula beberapa kosmetik tidak dapat tembus air, sehingga menghalangi air wudhu, sehingga harus berhati-hati dalam memilih kosmetika.

Ada beberapa langkah sederhana dalam memilih kosmetika. *Pertama*, pastikan bahwa produk tersebut telah bersertifikat halal dan mencantumkan logo halal MUI. *Kedua*, perhatikan komposisi bahan utama. Tidak selamanya produk yang sepenuhnya berbahan alami itu otomatis halal. *Ketiga*, memiliki izin edar dan mencantumkan nama serta alamat produsen atau importir yang jelas serta dapat dihubungi. *Keempat*, hindari produk yang komposisinya terindikasi non-halal.

MENGAPA KOREAN WAVE RAMAI DI INDONESIA?

Invasi budaya dan produk Korea ke Indonesia, juga ke negara-negara lainnya, memicu tanda tanya, mengapa produk Korea begitu disukai masyarakat?

Duta Besar Korea Selatan untuk Indonesia, Kim Chang-beom menyebutkan alasan kenapa budaya Korea mudah diterima masyarakat di Indonesia. Menurut Kim, masyarakat Korea dan Indonesia suka berbagi nilai-nilai yang sama, seperti demokrasi, ekonomi berbasis pasar, prinsip hukum, serta hormat kepada orang tua. Nilai-nilai itulah yang membuat budaya Korea mudah diterima oleh masyarakat Indonesia.



Sumber foto: indozone.id

Kim menyebut contoh, serial drama atau film Korea yang mudah diterima karena produk budaya tersebut menunjukkan kesamaan nilai dan menyentuh perasaan para penikmatnya di Indonesia. Masuknya serial drama, film, dan musik Korea di Indonesia juga dilatarbelakangi kegemaran masyarakat Indonesia terhadap seni musik dan tari.

Perlahan tapi pasti, produk budaya Korea tersebut akhirnya merambah ke makanan. Banyak makanan Korea yang sangat digemari masyarakat Indonesia. Misalnya *kimchi*, makanan yang terbuat dari sawi putih atau lobak yang difermentasikan dan kemudian diberi bumbu khas Korea.

Bagi masyarakat Korea, *kimchi* termasuk makanan pendamping wajib saat makan pagi, siang, dan malam. Dibuat tanpa bahan pengawet, *kimchi* bisa tahan lama hingga tiga tahun jika disimpan di dalam kulkas.

Ada juga *bibimbap*. Secara harfiah makanan ini memiliki makna nasi campur dan tentu saja hal ini didasari karena cara menikmati *bibimbap* dengan mencampuri berbagai komponen bersama dengan nasi putih. Tentu saja hal ini akan membuat cita rasa yang dihasilkan semakin lezat.

Bibimbap atau nasi campur ini mencakup berbagai sayuran, daging, kimchi, telur mata sapi setengah matang, dan saus gochujang. Menyantap bibimbap konon merupakan kebiasaan para petani lokal di Korea yang terlalu giat bekerja hingga melewati makan siang dan makan malam. Akhirnya mereka memutuskan untuk mencampur berbagai macam bekal yang dibawa dan kemudian disantap bersama-sama.

Ada lagi *tteokbokki* adalah makanan *tteok*, terbuat dari tepung beras yang dimasak dalam bumbu yang pedas dan manis. *Tteok* yang dipakai berbentuk batang yang memanjang. Sebegitu terkenalnya makanan ini hingga selain di Korea, bisa ditemukan di kota-kota besar seluruh dunia.

Jika di Jepang ada *sushi*, maka Korea juga punya *kimbab* atau *gimbab* yang bentuknya memang mirip dengan *sushi*. Isi *kimbab* pun berupa sayuran, daging, ikan, telur, keju, acar, dan lainnya, yang dibungkus rumput laut kering atau sering disebut *Kim*.

Menyadari pentingnya aspek psikologis tersebut, pemerintah Korea menggarap pasar Indonesia dengan beragam produk, dan berhasil. Dalam ilmu *marketing*, Korea berhasil menggugah perasaan konsumen Indonesia dengan menggunakan *product endorsers* melalui artis atau tokoh publik yang muncul dalam berbagai drama, musik, maupun iklan.

Endorsement adalah strategi *marketing* dengan memanfaatkan icon orang-orang terkenal seperti artis, tokoh dan bintang iklan lainnya yang memiliki pengaruh langsung

dan kuat serta menggunakan atribut popularitasnya tersebut untuk menarik konsumen melakukan pembelian.

Penggunaan *endorser* dimaksudkan untuk dapat memberikan asosiasi positif antara produk dengan *endorser*. Hasil dari asosiasi ini adalah, konsumen dapat secara cepat dan jelas mengingat dan mengenali sebuah merek (*brand awareness*), dan akhirnya menjadi konsumen yang loyal.

Terkait dengan *Korean Wave*, *K-lovers* sebutan untuk pecinta Korea, umumnya antusias terhadap berbagai hal yang berhubungan dengan penyanyi K-Pop idolanya, mulai dari berita, album, konser, hingga acara-acara televisi Korea yang dibintangi oleh para penyanyi K-Pop. Sedangkan dalam K-Drama, mereka tertarik dengan makanan, bahasa Korea, tempat wisata yang tersaji didalamnya.

Terkait fenomena tersebut, sebuah resto cepat saji internasional, McDonald's terbukti sukses mempraktekannya. Untuk mendongkrak penjualannya, pada Juni 2021 lalu McD menggandeng grup band asal Korea *Bangtan Boys* (BTS) dengan merilis produk *BTS Meal*. Masyarakat di Indonesia heboh, berlomba-lomba untuk mendapatkan produk tersebut.

Pakar pemasaran Yuswohady menilai, strategi marketing yang digunakan McD adalah pemasaran horizontal. "Kalau pendekatan horizontal itu memanfaatkan konsumen di mana konsumen itu *ngomongin* tentang *brand* dari satu konsumen ke konsumen lain, dan ketika *size*-nya sedemikian besar kemudian itu membentuk viral," kata dia seperti dikutip *detikcom*.

Selain faktor *endorser*, ketertarikan masyarakat terhadap produk Korea juga dipengaruhi oleh sejumlah alasan lain. Misalnya produknya yang unik dan inovatif. Produsen *skincare* dan kosmetik Korea sukses menemukan manfaat bahan-bahan 'unik' dan alami ini bagi kesehatan kulit, kemudian meraciknya agar konsumen mau menggunakannya.

Produsen Korea juga sangat mengerti bahwa untuk bersaing dengan produk-produk Eropa, produk mereka harus terlihat menarik dengan membuat kemasan lucu dengan promosi yang gencar. Mereka sering menggunakan pendekatan manfaat dari produk yang mereka tawarkan.

Fenomena tersebut tentu harus disikapi dengan bijaksana. Konsumen muslim tentu harus bisa memilah dan memilih mana yang boleh diikuti dan mana yang tidak, dengan mendasarkan pada prinsip syariah. Termasuk dalam memilih makanan, minuman, kosmetika dan obat-obatan yang harus memenuhi syarat halal yang dibuktikan dengan sertifikasi halal. (*FMS, dirangkum dari berbagai sumber*).

HALAL HARAM TENTANG TERIPANG BAGAIMANA PULA KHASIATNYA?

Teripang, biota laut yang sering juga disebut dengan *sea cucumber* atau timun laut, sering dimanfaatkan sebagai obat hermat yang populer dengan nama jelly gamat. Apa saja khasiatnya? Bagaimana hukum mengonsumsi teripang?



Prof. Dr. Hj. Ir. Purwantiningsih M.S.
Auditor Senior LPPOM MUI



Di pasaran banyak beredar obat herbal gamat dalam bentuk kapsul, atau bentuk *jelly*/cairan kental berwarna kuning bening. Gamat terbuat dari ekstrak teripang, hewan laut yang bentuknya seperti ulat atau cacing, berukuran cukup besar, dan bertekstur lunak.

Sekilas, teripang juga mirip dengan sayuran timun, hingga orang menyebutnya sebagai timun laut (*sea cucumber*). Teripang pada umumnya bergantung pada habitat yang kaya akan nutrisi dan berasosiasi pada ekosistem terumbu karang. Di Indonesia, hewan tersebut banyak tersebar di daerah Riau, Lampung, Sulawesi, Nusa Tenggara Barat dan Timur, Maluku, dan Papua (Azis 1997).

APA ITU TERIPANG?

Teripang adalah hewan yang bergerak lambat, hidup pada dasar substrat pasir, lumpur pasir maupun dalam lingkungan terumbu. Teripang merupakan komponen penting dalam rantai makanan di terumbu karang dan berperan penting sebagai pemakan deposit (*deposit feeder*) serta pemakan suspensi (*suspensi feeder*).

Di wilayah Indo-Pasifik, pada daerah terumbu yang tidak mengalami tekanan eksploitasi, kepadatan teripang bisa lebih dari 35 ekor per m², di mana setiap individunya bisa memproses 80 gram berat kering sedimen setiap harinya. Beberapa spesies teripang yang mempunyai nilai ekonomis penting diantaranya: teripang putih (*Holothuria scabra*), teripang koro (*Microthele nobelis*), teripang pandan (*Theenota ananas*), teripang dongnga (*Stichopus* sp.) dan beberapa jenis teripang lainnya.

Jenis teripang yang biasa disebut Gamat adalah Mentimun Laut Emas (*Stichopus Hermanii*) atau biasa disebut Haisom/Teripang Emas. Oleh orang-orang Asia sejak ratusan tahun yang lalu diklaim sebagai obat serbaguna yang memiliki khasiat penyembuhan terhadap berbagai macam penyakit seperti luka pada kulit, radang lambung, mengurangi sakit persendian.

Dalam buku pengobatan Cina yang terkenal, manfaat Gamat seringkali diumpamakan sebagai Ginseng dari Laut. Menurut Departemen Obat dan Makanan Amerika Serikat (USDA), teripang memiliki kandungan gizi yang lengkap, antara lain 9 jenis karbohidrat, 59 jenis asam lemak, 19 jenis asam amino, 25 komponen vitamin, 10 jenis mineral, dan 5 sterol.

Teripang kering mempunyai kandungan nutrisi sebagai berikut: kadar air 8,90 %; protein 82,0%; lemak 1,70%; abu 8,60%; karbohidrat 4,80%; Vitamin A 455 µg %; vitamin B (thiamine) 0,04 mg%; niacin 0,4mg%; riboflavin 0,07mg%; dan kalori 365 cal/100 g.

APA MANFAATNYA?

Khasiat dari teripang tentu tidak terlepas dari zat gizi yang ada di dalamnya. Guru besar IPB University Bogor, Prof. Dr. Purwantiningsi MS, menjelaskan bahwa teripang yang dijadikan obat herbal dalam bentuk *jelly* gamat mempunyai berbagai macam nutrisi baik yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Mulai dari vitamin B kompleks, fosfor, kalium, hingga kolagen.

Berbagai macam kandungan ini memberikan beragam manfaat Kesehatan. Dari berbagai sumber menyebutkan bahwa manfaat *Jelly* Gamat untuk Kesehatan diantaranya menghambat pertumbuhan sel kanker, mempercepat penyembuhan luka, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, melawan hiv dan herpes simpleks, menjaga pembuluh darah, mengatasi nyeri sendi, memperbaiki fungsi ginjal, menurunkan kolesterol, mencegah diabetes, hingga mencegah keriput kulit.

Salah satu manfaat teripang yang paling populer adalah menghambat pertumbuhan sel kanker. Komponen yang dianggap dapat melawan tumor dan kanker pada teripang ini adalah kelompok senyawa saponin (triterpene glikosida) diantaranya *frondoside A*, *holothurin A1*, *holothurin A*, *glycosaminoglycan*, *echinoside A*. Mekanisme antikanker

komponen aktif holothurin A1 diduga melalui mekanisme *invasion, migration, decreased MEGF dan MMP9, increased TIMP-1, decreased NF-κB* (Zhao et al. 2010).

Putram et al. (2017) melaporkan bahwa ekstrak etanol teripang *Holothuria atra* menunjukkan aktivitas sitotoksik terhadap sel HeLa (kanker serviks) dan sel MCF-7 (kanker payudara) berturut-turut dengan nilai IC₅₀ = 12,48 µg/mL dan 17,90 µg/mL. Sedangkan partisi ekstrak etanol berturut-turut dengan pelarut n-heksana, etil asetat, dan metanol-air menunjukkan aktivitas sitotoksik terhadap sel HeLa dengan nilai IC₅₀ = 76,45 µg/mL; 77,95 µg/mL; 14,27µg/mL dan terhadap sel MCF-7 dengan IC₅₀ = 58,50 µg/mL; 59,59 µg/mL; 14,33 µg/mL.

Teripang dapat dimanfaatkan sebagai antiseptik tradisional. Sukmiwati et al. (2017) melaporkan bahwa ekstrak metanol teripang kasur (*Stichopus vastus Sluiter*) mampu menghambat pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*, *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* dan jamur *Candida albicans*, dan *Triphopyton mentagrophytes*.

Zona hambat tertinggi ekstrak methanol terhadap bakteri *S. epidermidis* dan *S. aureus* berturut-turut 12,26 mm dan 11,00 mm. Sedangkan penghambatan ekstrak metanol terhadap jamur *C. albicans* dan *T. mentagrophytes* berturut-turut 9,77 mm dan 9,12 mm. Ekstrak murni teripang mempunyai kecenderungan menghasilkan holotoksin yang efeknya sama dengan antimicyn dengan kadar 6,25 - 25 µg/mL.

Para ahli dari studi ini melaporkan bahwa teripang berpotensi efektif mencegah sariawan. Sariawan merupakan masalah gusi yang sering terjadi akibat infeksi jamur *Candida albicans*. Delapan peserta yang terlibat dalam penelitian ini diberi jeli yang mengandung ekstrak timun laut Jepang. Sementara itu, sembilan lainnya mengonsumsi jeli plasebo. Hasilnya, kelompok yang mendapatkan teripang Jepang menunjukkan jumlah *C. albicans* yang tumbuh lebih sedikit dibandingkan mereka yang diberikan plasebo.

Teripang mengandung asam lemak tidak jenuh jenis omega 3 untuk kesehatan jantung. Sebuah lembaga penelitian, PLoS one mengungkapkan bahwa tikus yang diberi teripang coklat kering mengalami penurunan kolesterol total dan LDL. Kedua jenis kolesterol tersebut berpengaruh besar terhadap penurunan risiko *aterosklerosis*.

Sementara itu, timun laut juga memberikan kontribusi terhadap kesehatan jantung dengan membantu menurunkan tekanan darah seperti yang dilaporkan melalui penelitian dari *Marine Drugs*.

Universitas Los Banos Filipina dalam penelitiannya mengungkap, teripang dapat menjadi agen antitumor dan sebagai obat HIV. Teripang juga dilaporkan mengandung lektin yaitu suatu protein atau glikoprotein non-imunogenik yang dapat menghambat pertumbuhan kanker. Senyawa

tersebut pada konsentrasi 50 µg dapat menggumpalkan dan membunuh sel kanker.

Lektin dalam dunia medis diyakini efektif melawan kanker otot saat percobaan pada tikus dan kanker paru-paru manusia dengan dosis masing-masing 5 dan 50 µg. Lektin mempunyai efek *therapeutic* pada *Human Immunodeficiency Virus* (HIV). Hasil tes laboratorium dengan menggunakan sel limfoid, menunjukkan bahwa lektin secara sempurna dapat menghambat pertumbuhan virus HIV (Darmananda, 2002).

Teripang dapat dimanfaatkan sebagai kosmetik dan salep untuk menyembuhkan luka. Hal ini dikaitkan dengan kemampuan teripang yang dapat meregenerasi sel. Hidup teripang di lingkungan yang keras seringkali menyebabkan dinding tubuh teripang terpecah atau luka pada organ tubuhnya. Namun teripang dapat meregenerasi dirinya sendiri dalam waktu 10–90 hari sehingga utuh kembali. Hal ini disebabkan karena tingginya kandungan protein teripang sehingga dapat berperan sebagai *cell growth factor*.

Teripang dengan kandungan protein tinggi, konsumsi teripang bisa menjadi alternatif untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Seperti diwartakan *hellosehat.com*, protein merupakan zat gizi yang dibutuhkan untuk metabolisme dan kesehatan tubuh untuk memperbaiki jaringan sel, memproduksi enzim dan hormon untuk menjaga fungsi sel dan organ, membangun sel dan jaringan dalam tubuh, serta memperbaiki sel-sel tubuh yang rusak. Artinya, jika tubuh kekurangan protein, pertumbuhan akan terhambat dan massa otot pun berkurang. Akibatnya, sistem kekebalan melemah dan tubuh lebih rentan terhadap penyakit, seperti pernapasan dan jantung.

APAKAH TERIPANG HALAL DIKONSUMSI?

Meski diyakini mengandung banyak manfaat, ada sejumlah masyarakat yang mempertanyakan kehalalan jelly gamat yang berasal dari teripang tersebut. Menanggapi hal tersebut, anggota Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI), Dr. K.H. Abdurrahman Dahlan, MA, menyatakan bahwa teripang halal dikonsumsi.

“Dari Abu Hurairah radiyallahu’anhu, ia berkata telah bersabda Rasulullah shallallahu ‘alaihi wa sallam tentang (hukum) air laut bahwa air laut itu suci, (dan) halal bangkainya,” kata K.H. Abdurrahman Dahlan, menjawab pertanyaan *Jurnal Halal*.

Selain dari hadist tersebut yang menyebutkan bahwasannya apa saja yang berasal dari laut adalah halal, terdapat dalil al-qur’an yang menjelaskan pula tentang kehalalan hewan laut untuk dimanfaatkan.

Salah satunya dalam Q.S. Al-Maidah: 96 yang artinya “Dihalalkan bagimu binatang buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat

bagimu, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan; dan diharamkan atasmu (menangkap) binatang buruan darat, selama kamu dalam ihram. Dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nyalah kamu akan dikumpulkan.”



“Dihalalkan bagimu binatang buruan laut dan makanan (yang berasal) dari laut sebagai makanan yang lezat bagimu, dan bagi orang-orang yang dalam perjalanan; dan diharamkan atasmu (menangkap) binatang buruan darat, selama kamu dalam ihram. dan bertakwalah kepada Allah yang kepada-Nyalah kamu akan dikumpulkan.”



Dalil Al-Qur’an dan hadits yang telah dipaparkan diatas sedikitnya membuktikan bahwasannya teripang merupakan hewan laut yang halal untuk dikonsumsi dan dimanfaatkan.

Teripang dan olahannya menjadi syubhat atau haram, bila dalam proses produksinya menggunakan bahan aditif dan atau bahan penolong proses yang sumber bahannya berasal dari bahan haram/najis.

Selain bahan, fasilitas produksi yang digunakan juga akan berpeluang menyebabkan kontaminasi bila ada pemakaian sharing fasilitas dengan produk lain yang mengandung bahan haram/najis. (***)

DAFTAR PUSTAKA

- Putram N. M., I. Setyaningsih1, K. Tarman1, M. Nursid2
JPHPI, 20(1): 53-62. 2017.
- Sukmiwati M., A. Diharmi1 E. Mora, E. Susanti. *JPHPI*, 21(2): 328-335. 2018
- Zhao Q, Y. Xue, Zhi-dong Liu, Hui Li, Jing-feng Wang, Zhaojie Li, Yu-ming Wang, Ping Dong, Chang-hu Xue. *J. Food. Sci.* 75: 280-288. 2010

DI BALIK FATWA HARAM CRYPTOCURRENCY

Sumber foto: mediaindonesia.com



Oleh: **K.H. Muhammad Cholil Nafis, Lc., MA., Ph.D.**
Ketua MUI Bidang Dakwah dan Ukhuwah

Pertanyaan:

Assalamualaikum wr. wb.

Forum Ijtima Ulama Majelis Ulama Indonesia pada awal September 2021 lalu antara lain memutuskan bahwa *cryptocurrency* atau mata uang kripto dinyatakan haram sebagai alat pembayaran.

Padahal, banyak yang memproyeksikan bahwa kripto akan menjadi mata uang masa depan. Minat masyarakat

untuk memiliki mata uang berjenis kripto juga semakin meningkat. Tetapi mengapa kripto dinyatakan haram?

Mohon penjelasan. Terima kasih

Wassalamualaikum wr. wb.

Imam Suhanda

Batam, Kepulauan Riau

Jawaban:

Alaikumsalam wr. wb.

Terima kasih atas pertanyaannya. Dalam Ijtima Ulama MUI 2021 lalu memang dinyatakan bahwa penggunaan kripto sebagai mata uang hukumnya haram. Yang dimaksud dengan *cryptocurrency* antara lain *Bitcoin*, *Ethereum*, *Dogecoin*, *Solana*, *Polkadot*, *Shiba* dan sejenisnya.

Musyawaharah ijtima ulama menetapkan, ada tiga diktum hukum terkait uang kripto. *Pertama*, penggunaan *cryptocurrency* sebagai mata uang hukumnya haram, karena mengandung *gharar*, *dharar* dan bertentangan dengan Undang-Undang nomor 7 tahun 2011 dan Peraturan Bank Indonesia nomor 17 tahun 2015.

Kedua, *cryptocurrency* sebagai komoditi atau aset digital tidak sah diperjualbelikan karena mengandung *gharar*, *dharar*, *qimar* dan tidak memenuhi syarat *sil'ah* secara *syar'i*, yaitu: ada wujud fisik, memiliki nilai, diketahui jumlahnya secara pasti, hak milik dan bisa diserahkan ke pembeli.

Ketiga, *cryptocurrency* sebagai komoditi atau aset yang memenuhi syarat sebagai *sil'ah* dan memiliki *underlying* serta memiliki manfaat yang jelas hukumnya sah untuk diperjualbelikan.

Terkait dengan keharaman kripto sebagai mata uang, salah satu alasannya adalah bahwa kripto tidak memenuhi syarat *syar'i* dalam penggunaan mata uang. Syarat *syar'i* dalam penggunaan mata uang antara lain ada wujud fisik dan memiliki nilai. Mata uang juga harus diketahui jumlahnya secara pasti, memiliki hak milik, dan bisa diserahkan kepada pembeli.

Selain alasan tersebut di atas, kripto mengandung ketidakpastian (*gharar*), serta mengandung unsur yang dapat menimbulkan kerusakan dan kerugian (*dharar*), dan bertentangan dengan UU Nomor 7 Tahun 2011 dan Peraturan Bank Indonesia Nomor 17 Tahun 2015.

Mengacu pada ketentuan UU Nomor 7 Tahun 2011 tentang Mata Uang, hingga saat ini *cryptocurrency* tidak diakui sebagai alat pembayaran yang sah sehingga tidak boleh digunakan sebagai alat pembayaran. UU Mata uang menyatakan bahwa Rupiah adalah satu satunya mata uang yang sah di Negara Kesatuan Republik Indonesia (NKRI) dan setiap transaksi yang mempunyai tujuan pembayaran yang dilakukan di wilayah NKRI. Karena itulah *cryptocurrency* tidak bisa memenuhi persyaratan yang diatur dalam UU tersebut.

Meski dianggap sebagai mata uang masa depan, tetap saja keberadaan uang kripto masih menimbulkan kontroversi. Hal itu disebabkan oleh mekanisme instrumen tersebut yang dianggap di luar kelaziman yang berlaku

selama ini. Ditambah lagi, aset itu tidak dalam bentuk kasat mata sehingga sulit untuk memastikan bahwa mata uang itu memang ada.

Berinvestasi dengan aset kripto lebih dekat dengan *gharar* alias spekulasi yang berpotensi merugikan orang lain. Kripto, termasuk di dalamnya *bitcoin*, tidak memiliki aset pendukung (*underlying aset*), sehingga harga tak bisa dikontrol dan keberadaannya tak ada yang menjamin secara resmi.

Dengan berbagai pertimbangan tertentu, sejumlah negara juga melarang penggunaan kripto, baik sebagai mata alat pembayaran maupun sebagai instrument investasi. Aljazair, misalnya, yang melarang penggunaan *cryptocurrency* setelah disahkannya undang-undang keuangan pada 2018, yang melarang untuk membeli, menjual, menggunakan, atau memegang mata uang virtual.

Mesir melalui badan penasihat agama negara tersebut yakni Dar al-Ifta, mengeluarkan dekret agama pada tahun 2018, menyatakan transaksi *Bitcoin* sebagai haram. Meskipun tidak mengikat, undang-undang perbankan Mesir diperketat pada September 2020 untuk mencegah perdagangan atau mempromosikan kripto tanpa lisensi Bank Sentral.

Semoga menjawab pertanyaan Sdr. Terima kasih.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

TIPU DAYA DI DUNIA KRIPTO

Euforia dalam bisnis *cryptocurrency* ternyata mendatangkan banyak petaka bagi para pelakunya. Seperti dilansir www.cnbcindonesia.com, kerugian di dunia kripto tidak hanya berasal dari penurunan harga aset tetapi juga karena penipuan atau *scam*.

Menurut laporan audit Elliptic yang berbasis di London, total kerugian investor di dunia *Decentralized Finance* (De-Fi) diestimasi mencapai US\$ 12 miliar. Dari total kerugian tersebut sebanyak US\$ 10,5 miliar dipicu oleh penipuan sepanjang tahun 2021. Apabila menggunakan kurs rupiah Rp 14.300/US\$, maka kerugian yang diderita oleh investor maupun trader kripto mencapai Rp 143 triliun.

Modus utama penipuan kripto yang perlu diketahui oleh investor terutama ritel biasanya disebut *exit scams* atau *rug pull*. Secara sederhana, *exit scams* merupakan tindakan kriminal yang dilakukan pengembang token dengan tidak bertanggung jawab terhadap proyek yang sudah diinisiasi setelah mendapatkan dana dari proses Initial Coin Offering (ICO).

Kemudian untuk kasus *rug pull*, secara spesifik biasanya pengembang akan membuat token dan listing di bursa (*Decentralized Exchange/DEX*). Namun token yang dibuat biasanya dipatok ke token lain yang jauh lebih besar seperti *Ethereum* (ETH).

Saat suatu token dipatok ke koin lain, maka konsekuensinya pembeli bisa melakukan swap atau menukarkan koin yang populer dengan koin yang ingin dibeli. Analoginya seperti membeli rupiah dengan dolar AS atau sebaliknya.

Namun setelah pembeli melakukan swap, pengembang secara tiba-tiba bakal melikuidasi koin yang populer tadi sehingga harga token kripto yang dikembangkan bisa jatuh hingga tak bernilai sama sekali alias nol. Setelah menarik semua dana hasil swap tersebut, pengembang tersebut kabur dan mengantongi *cuan* besar, sementara investor mengalami kerugian yang tak main-main.

Nilai kerugian yang dialami investor terus meningkat drastis seiring dengan semakin banyaknya pemain kripto. Hal ini tercermin dari total uang yang didepositkan di dunia De-Fi yang tumbuh dari US\$ 500 juta menjadi US\$ 247 miliar hanya dalam kurun waktu dua tahun saja.

Dengan adanya berbagai kasus kerugian yang ditimbulkan dari kripto, maka sejumlah negara memang melarang atau setidaknya membatasi pergerakan kripto. Dan MUI melalui sidang Ijtima Ulama pada akhir 2021 lalu telah menyatakan bahwa uang kripto haram sebagai mata uang.



● ● ● ●
Ir. Muti Arintawati, M.Si
 Direktur Utama LPPOM MUI

PROSEDUR KONVERSI MASA BERLAKU KETETAPAN HALAL

Pertanyaan:



Assalamualaikum wr. wb.

Perkenalkan, saya Didit, penyelia halal dari sebuah perusahaan farmasi di Bandung. Merujuk pada ketentuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), masa berlaku sertifikat halal dari 2 tahun menjadi 4 tahun. Terkait dengan hal itu, kami bermaksud mengajukan proses konversi ketetapan halal dari 2 tahun menjadi 4 tahun.

Mohon penjelasannya mengenai ketentuan tersebut, serta bagaimana cara melakukan konversi masa berlaku ketetapan halal, seperti yang ditetapkan oleh undang-undang.

Terima kasih atas informasi dan penjelasannya.

Wassalamualaikum wr. wb.

Didit Pradipta

Bandung, Jawa Barat

Jawaban:

Alaikumsalam wr. wb.

Terima kasih telah mengirimkan pertanyaan kepada kami. Dapat kami sampaikan bahwa di dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Pada pasal 42 UU JPH disebutkan, "Sertifikat Halal berlaku selama 4 (empat) tahun sejak diterbitkan oleh Badan Pengelola Jaminan Produk Halal (BPJPH)". Ketentuan tersebut juga tercantum dalam Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja serta Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH).

Ketentuan itu kemudian menjadi dasar penyesuaian masa berlaku ketetapan halal yang dikeluarkan oleh MUI dari dua tahun menjadi empat tahun karena sertifikat halal diterbitkan oleh BPJPH berdasarkan Ketetapan Halal MUI. Berdasarkan hal ini, maka sesuai Kep-49/DHN-MUI/V/2021 tentang Perubahan Waktu Berlakunya Ketetapan Halal MUI, dari semula dua tahun menjadi empat tahun.

Penetapan masa berlaku ketetapan halal MUI menjadi empat tahun mulai efektif per tanggal 1 Juni 2021, sehingga bagi perusahaan yang melakukan pendaftaran halal setelah tanggal tersebut, otomatis ketetapan halal MUI yang dikeluarkan berlaku selama empat tahun.

LPPOM MUI sebagai LPH (Lembaga Pemeriksa Halal) kemudian memberlakukan kebijakan, konversi masa berlaku ketetapan halal diajukan oleh perusahaan dengan syarat, antara lain: perusahaan mengajukan melalui aplikasi CEROL-SS23000 di menu *certificate conversion* dan menyetujui penyesuaian akad biaya. Perusahaan juga wajib melampirkan Surat Tanda Terima Dokumen (STTD) dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH).

Demikian penjelasan kami, semoga menjawab pertanyaan Bapak.

Wassalamualaikum wr. wb.

SYARAT MENJADI AUDITOR HALAL

Pertanyaan:



Assalamu'alaikum wr. wb.

Saya lulusan sarjana teknologi pangan dan gizi dari sebuah perguruan tinggi negeri di Jawa Tengah, bermaksud ikut mengabdikan diri di bidang halal sebagai auditor.

Mohon informasi, apakah LPPOM MUI sebagai Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) membuka kesempatan bagi saya untuk bergabung? Apa saja syarat yang harus dipenuhi untuk menjadi seorang auditor halal?

Demikian pertanyaan saya, terima kasih atas tanggapan dan penjelasannya.

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Irma Susanti

Purwokerto, Jawa Tengah

Jawaban:

Alaikumsalam wr. wb.

Sdri. Irma Susanti, terima kasih atas perhatian dan minat Anda untuk mengabdikan dan berkarir di dunia halal sebagai auditor. Peluang untuk bergabung sebagai auditor halal sebenarnya masih terbuka, namun proses rekrutmennya tentu akan disesuaikan dengan kebutuhan.

Syarat untuk menjadi auditor halal secara umum telah diatur di dalam Peraturan Pemerintah Nomor 39 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Halal. Pada Pasal 40 PP 39 Tahun 2021 dinyatakan bahwa pengangkatan auditor halal oleh LPH harus memenuhi syarat, antara lain:

1. Warga negara Indonesia;
2. Beragama Islam;
3. Berpendidikan paling rendah sarjana strata 1 (satu) di bidang pangan, kimia, biokimia, teknik industri, biologi, farmasi, kedokteran, tata boga, atau pertanian;
4. Memahami dan memiliki wawasan luas mengenai kehalalan produk menurut syariat Islam;
5. Mendahulukan kepentingan umat di atas kepentingan pribadi dan atau golongan.

Untuk mengikuti proses rekrutmen, calon auditor halal harus terlebih dahulu mengikuti pelatihan auditor halal, kemudian mengajukan permohonan secara tertulis kepada pimpinan LPH dengan melampirkan fotokopi kartu tanda penduduk; daftar riwayat hidup; salinan ijazah sarjana strata 1 (satu) yang dilegalisasi; salinan sertifikat pelatihan auditor halal dan/atau sertifikat kompetensi auditor halal yang dilegalisasi; serta surat pernyataan bermeterai untuk mendahulukan kepentingan umat di atas kepentingan pribadi dan atau golongan.

Demikian jawaban kami. Terima kasih.

Wassalamualaikum wr. wb.

BANYAK RESTO YANG BELUM HALAL

Pertanyaan:



Assalamu'alaikum wr. wb.

UU No 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal yang telah dilaksanakan sejak tanggal 17 Oktober 2019, telah menegaskan bahwa "Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal."

Namun kenyataannya, hingga saat ini masih banyak pelaku usaha termasuk resto dan gerai *bakery* terkemuka di Indonesia belum memiliki sertifikat halal.

Pertanyaan kami, bagaimana masyarakat sebagai konsumen menyikapi hal ini? Lalu, bagaimana LPPOM MUI dan pemerintah menindaklanjuti hal ini? Mohon penjelasannya.

Terima kasih

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Adi Sanjaya

Batam, Kepulauan Riau

Jawaban:

Alaikumsalam wr. wb.

Terima kasih Pak Adi. Benar bahwa Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH) telah menetapkan pemberlakuan kewajiban sertifikasi halal mulai 17 Oktober 2019. Pelaksanaannya dilakukan secara bertahap.

Tahap *pertama* diberlakukan kepada produk makanan dan minuman, serta produk jasa yang terkait dengan keduanya. Prosesnya sertifikasi akan berlangsung dari 17 Oktober 2019 sampai 17 Oktober 2024.

Tahap *kedua*, kewajiban sertifikasi akan diberlakukan untuk selain produk makanan dan minuman. Tahap *kedua* ini dimulai 17 Oktober 2021 dalam rentang waktu yang berbeda. Ada yang 7 tahun, 10 tahun, ada juga 15 tahun.

Bidang usaha yang Anda maksudkan, yakni restoran dan bakery sebenarnya termasuk dalam skema wajib sertifikasi halal tahap pertama. Bahwa kenyataannya sampai sekarang masih ada pelaku usaha di bidang makanan dan minuman yang belum bersertifikat halal, bisa jadi karena pelaku usaha masih melihat bahwa saat ini masih dalam proses penahanan.

Sikap kita sebagai konsumen, tentu harus teliti sebelum membeli. Pilih produk yang telah bersertifikat halal.

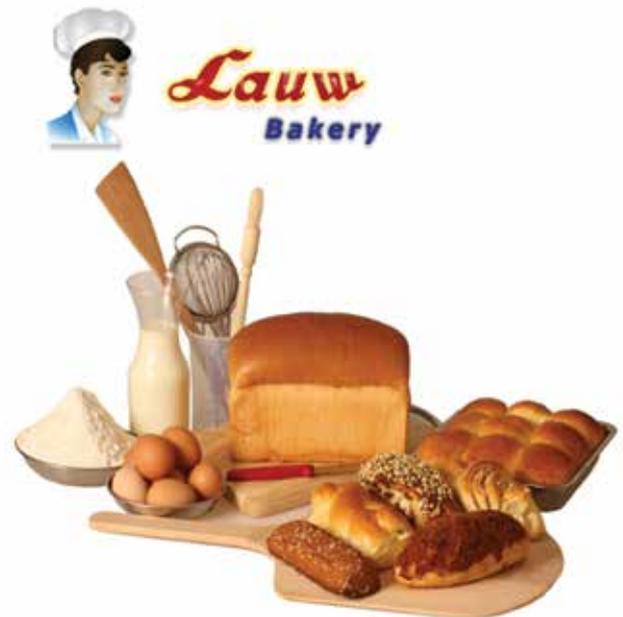
Adapun sebagai lembaga pemeriksa halal, LPPOM MUI sudah sejak lama melakukan edukasi dan arahan agar para pelaku usaha segera mengurus sertifikasi halal. Namun, saat itu sifatnya masih suka rela (*voluntary*), belum ada peraturan yang mewajibkan pelaku usaha untuk mengurus sertifikat halal. LPPOM MUI tidak bisa melakukan tindakan apapun, karena LPPOM MUI bukan lembaga pengawasan dan penegakan hukum.

LPPOM MUI sudah sejak lama melakukan edukasi dan arahan agar para pelaku usaha segera mengurus sertifikasi halal

Sejauh ini, sanksi hanya akan diberikan kepada pihak yang sudah mendapat sertifikat halal, namun tidak mencantumkan label halal. Sesuai Pasal 27 ayat (1) UU No. 33 Tahun 2014, pelaku usaha yang tidak mencantumkan label halal jika produknya sudah tersertifikasi akan dikenai sanksi administratif berupa peringatan tertulis, denda administratif, atau pencabutan sertifikat halal.

Demikian jawaban kami. Terima kasih

Wassalamu'alaikum wr. wb.



Menyediakan berbagai jenis :

- Roti tawar

- Roti manis

- Kue-kue

Outlet :

Jl Bintaro Sektor 7 Blok D1 no. 14 Bintaro, Tangerang Telp 93347771

Jl Srikaya no. 10 Boplo, Gadingka, Jakarta Pusat Telp 3922667

Jl RS Fatmawati no. 42 Blok A, Kembangan Baru, Jakarta Selatan Telp 7378290



MENGAPA KULKAS DISERTIFIKASI HALAL?

Kulkas atau lemari es berpotensi menggunakan bahan-bahan yang kritis dari aspek kehalalan sehingga perlu untuk disertifikasi halal.



Oleh: Dr. Dra. Sri Mulijani, M.Si
 Tenaga Ahli LPPOM MUI Dosen Departemen Kimia,
 Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,
 IPB University Staf Peneliti Pusat Kajian Sains Halal,
 IPB University

Lemari es atau kulkas adalah penemuan teknologi yang sangat memudahkan hidup manusia pada saat ini. Dengan adanya kulkas, peluang bakteri dan jamur tumbuh pada makanan menjadi lebih kecil. Kulkas bisa membantu menyimpan makanan dan minuman serta mempertahankan kesegarannya dalam jangka waktu yang lama. Kulkas juga bisa menghindarkan makanan dan minuman dari paparan bakteri berbahaya. Walaupun demikian, tidak semua jenis makanan terutama makanan segar cocok untuk disimpan dalam kulkas, seperti pisang, alpukat dan jenis buah-buahan yang akan rusak karena pendinginan.

Jika tidak dijaga kebersihannya, kulkas berpotensi menyimpan mikroba. Hal tersebut terungkap dalam studi terbaru yang dirilis oleh Paul McDonnell dari Microban Europe. Para peneliti mengungkapkan bahwa kulkas bisa menjadi sarang tersembunyi bagi berbagai kuman berbahaya, seperti *E. coli*, *Salmonella* dan *Listeria*. Yang lebih mengkhawatirkan, mikroba tersebut ditemukan di laci

penyimpanan sayuran. Hasil tes dari 30 laci sayuran yang berbeda menunjukkan jumlah mengejutkan dari bakteri yang terdapat di dalamnya, rata-rata 7.850 unit pembentuk koloni bakteri per cm², bahkan pada kasus tertentu ditemukan sampai dengan 129 ribu bakteri. Temuan ini sangat mengkhawatirkan. Sebab, ada masalah mendasar seperti yang ditemukan dalam riset ini.

Menurut McDonnell, beberapa pemilik kulkas secara rutin mengeluarkan makanan dari kulkas dan mengelap interiornya, serta membersihkan laci sayuran secara terpisah. Namun, sebagian yang lain sama sekali tak pernah membersihkannya dan dari sinilah masalah muncul. Saat ini, standar jumlah bakteri yang direkomendasi oleh Komisi Eropa untuk penyimpanan dan persiapan adalah 0-10 unit pembentuk koloni bakteri per cm². Artinya, dengan angka tersebut kulkas terbilang bersih.

Pada era sekarang, produsen elektronik berlomba-lomba mengembangkan teknologi baru kulkas yang tidak hanya untuk menghemat energi tetapi juga untuk menghindari makanan terpapar mikroba saat penyimpanan. Penambahan zat anti-bakteri dan zat anti-bau pada kulkas merupakan teknologi terbaru yang sudah dirilis oleh para produsen kulkas.



Pada era sekarang, produsen elektronik berlomba-lomba mengembangkan teknologi baru kulkas yang tidak hanya untuk menghemat energi tetapi juga untuk menghindari makanan terpapar mikroba saat penyimpanan.



Selain itu, untuk memberikan kenyamanan dan ketenteraman umat muslim dalam menjaga kehalalan makanan, beberapa brand terkenal melakukan sertifikasi halal pada kulkas yang diproduksinya. Selain itu, sertifikasi halal barang gunaan ini juga didukung oleh Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Pasal 4 dalam UU tersebut menyebutkan bahwa produk yang masuk beredar dan perdagangan di wilayah

Indonesia wajib bersertifikat halal. Barang gunaan, seperti kulkas, termasuk yang dimaksud UU tersebut.

Salah satu yang menjadi titik kritis pada kulkas adalah *food liner*, yaitu lapisan yang memiliki bentuk relatif kompleks untuk mendukung rak dan untuk menampung komponen listrik dan elektronik seperti kipas, sakelar, lampu, dan sebagainya. Dengan demikian, pelapis lemari es diproduksi dengan *thermoforming*, terutama pembentukan menggunakan vakum. Faktanya, *thermoforming* diakui menawarkan keuntungan yang signifikan untuk pembuatan suku cadang besar dan berdasarkan biaya pun ini merupakan teknologi yang baik dibandingkan dengan teknologi lain, seperti pencetakan injeksi.

Thermoforming adalah proses manufaktur di mana lembaran plastik dipanaskan sampai suhu pembentukan, dibentuk menjadi bentuk tertentu dalam cetakan, dan dipangkas untuk membuat produk. Lembaran dipanaskan (misalnya, dalam oven) ke suhu sedemikian rupa sehingga lembaran dapat diregangkan ke dalam atau ke cetakan dan didinginkan ke bentuk jadi. Dalam pembentukan vakum, lembaran plastik (dipanaskan sampai suhu pembentukan) dipaksa melawan cetakan dengan vakum (hisap udara).

Food liner untuk lemari es dan freezer merupakan bahan yang langsung kontak dengan makanan dan minuman yang disimpan di lemari es. Metode pembuatannya menggunakan *thermoforming* yang menjamin stabilitas dimensi yang diperlukan untuk penempatan rak dan komponen lainnya. Selain itu, kualitas permukaan bagian dalam liner dapat dengan mudah dikontrol dengan menggunakan cetakan yang sesuai.

Biasanya bahan yang digunakan untuk pembuatan *food liner* merupakan suatu polimer khusus High Impact Poly Styrene (HIPS) dan ABS (akrilonitril-butadiena-stirena). Tak satu pun dari peranti yang tersedia secara komersial saat ini diproduksi dengan polimer semi-kristal seperti polipropilena (PP). Biasanya bahan yang digunakan untuk pembuatan *food liner* merupakan suatu polimer khusus High Impact Poly Styrene (HIPS) dan ABS (akrilonitril-butadiena-stirena). Tak satu pun dari peranti yang tersedia secara komersial saat ini diproduksi dengan polimer semi-kristal seperti *polipropilena* (PP).

ABS memiliki kemampuan termoformabilitas yang sangat baik, tetapi juga memiliki biaya yang relatif tinggi; oleh karena itu, HIPS, yang lebih dipilih dan cocok untuk menghasilkan barang-barang berbentuk kompleks dan bagian-bagian yang sangat detail, saat ini merupakan polimer yang paling banyak digunakan untuk pelapis lemari es.

Kelemahan utama HIPS adalah ketahanan yang relatif rendah terhadap agresi kimia oleh deterjen dan minyak. Dibandingkan dengan HIPS, PP menyajikan biaya yang lebih rendah dan ketahanan kimia yang lebih baik untuk



makanan umum seperti minyak sayur. Oleh karena itu, upaya thermoform PP untuk pelapis lemari es telah diuji secara ekstensif.

Tetapi, waktu siklus pemrosesan untuk mendapatkan lapisan dalam lemari es atau freezer (yaitu waktu yang dibutuhkan untuk memproduksi lapisan dalam atau food liner lemari es atau freezer) menggunakan PP jauh lebih lama dibandingkan dengan menggunakan HIPS, karena energi pemanasan yang lebih tinggi yang dibutuhkan untuk membawa bahan ke suhu pembentukan sehingga dibutuhkan waktu yang lama untuk proses pendinginan. Singkatnya, thermoforming bahan PP tetap sangat sulit dan di lapangan belum diketahui metode yang sesuai yang memungkinkan secara efektif menggantikan bahan yang dikenal seperti HIPS dan ABS dalam pembuatan lapisan dalam lemari es dengan *thermoforming*.

Walaupun demikian, bahan berbasis polipropilena untuk pelapis plastik thermoforming (pelapis kabinet dan pelapis pintu) untuk peranti lemari es mulai dikembangkan. Bahan tersebut pada dasarnya terdiri dari kopolimer polipropilena (yaitu, kopolimer propilena-etilena, lebih disukai terdiri dari polipropilena sebagai komponen utama, yaitu memiliki setidaknya 50% b/b unit propilena), secara opsional ditambah dengan bahan pengisi (misalnya bedak atau kalsium karbonat, tanah liat atau kaolin); dan setidaknya satu polimer yang memiliki setidaknya bagian kristal, seperti PE (khususnya HDPE). Kopolimer propilena-etilena secara opsional ditambahkan dengan satu atau lebih pengisi, khususnya pengisi mineral yang memiliki struktur pipih atau

fibrolamellar, misalnya talk, atau pengisi granular seperti kalsium karbonat.

Oleh karena itu, bahan campuran dari penemuan ini memiliki suatu bagian polimer (yaitu fraksi resin, termasuk kopolimer PP dan setiap polimer lainnya) dan mungkin suatu bagian pengisi/aditif (terdiri dari satu atau lebih pengisi tertentu, misalnya satu atau lebih bedak, kaolin tanah liat, kalsium karbonat, dan mungkin aditif lain seperti penggunaan surfaktan).

Memadukan kopolimer etilena-propilena dengan sejumlah salah satu polimer lain yang disebutkan di atas, meningkatkan termoformabilitas polipropilena, menghasilkan ketahanan lentur yang lebih baik dan meningkatkan sifat mekanik pada suhu pembentukan. Selanjutnya, sifat material yang ditingkatkan pada suhu rendah (dampak yang lebih baik dan kerapuhan yang berkurang) juga tercapai, yang merupakan fitur menarik untuk lemari es dan *freezer*.

Berdasarkan zat tambahan dan juga *food liner* yang telah dijelaskan maka kulkas atau lemari es berpotensi menggunakan bahan-bahan yang kritis dari aspek kehalalan sehingga perlu untuk disertifikasi halal. Perlu diketahui juga bahwa tidak hanya food liner yang langsung kontak dengan makanan yang harus dicermati tetapi juga bahan lain seperti vitamin, zat anti-bakteri, zat anti-bau, dan zat aditif lainnya yang ditambahkan dalam piranti lemari es yang akan terbawa oleh refrigerant ke seluruh ruangan lemari es, sehingga memungkinkan dapat terjadi kontak dengan makanan dan minuman. (*)



**MENGENANG
 PROF. DR. M. AMIN AZIS, M.SC**
 SALAH SATU TOKOH
 PENDIRI LPPOM MUI

Selain turut aktif membidani lahirnya bank dan asuransi syariah pertama di Indonesia, Prof. Dr. M. Amin Azis, M.Sc. juga tercatat sebagai salah satu pejuang halal Indonesia sekaligus menjadi orang pertama yang memimpin LPPOM MUI.

Pada 6 Januari 2022, Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) genap memasuki usia 33 tahun. Kehadiran lembaga ini tak lepas dari peran salah satu tokoh cendekiawan muslim yang menaruh perhatian besar terhadap pengembangan ekonomi Islam dan kehalalan produk di Indonesia.

Dia adalah Prof. Dr. H. Muhamad Amin Azis, M.Sc., kelahiran Lhokseumawe, Nanggroe Aceh Darussalam (NAD), 17 Desember 1936. Di dalam buku *Indonesia Halal Directory 2021-2022*, Amin Azis disebut sebagai salah satu tokoh perintis berdirinya LPPOM MUI, dan menjadi ketua lembaga tersebut pada tahun 1989 hingga 1993.

Seperti diketahui, LPPOM MUI dibentuk sebagai respon atas merebaknya kasus lemak babi pada tahun 1988. Saat itu masyarakat resah dan cenderung menghindari produk makanan dan minuman olahan, seperti mie instan, bumbu dapur hingga susu. Dampaknya, perputaran ekonomi terganggu. Untuk meredam keresahan masyarakat dan menghindari dampak ekonomi yang lebih buruk, pemerintah meminta agar MUI berperan aktif dalam meredakan kasus tersebut.

Ketua Umum MUI saat itu (1985-1990), K.H. Hasan Basri, kemudian membentuk tim yang beranggotakan para ahli fikih dan syariah serta para pakar di bidang pangan. Tim yang dimotori oleh M. Amin Azis ini melakukan penelitian dan pengkajian terhadap produk makanan, minuman, obat-obatan dan kosmetika.

Untuk lebih menguatkan hasil kajian tim, pada 6 Januari 1989, MUI mendirikan lembaga yang secara khusus menangani bidang halal, yang diberi nama Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Adapun yang diberi amanah memimpin lembaga tersebut adalah M. Amin Azis, seorang guru besar Institut Pertanian Bogor (IPB) yang juga cendekiawan muslim.

Sebagai Ketua LPPOM MUI (belakangan jabatan ketua berganti nama menjadi Direktur Utama, – red), Amin Azis sangat intens melakukan berbagai kajian dan diskusi tentang halal, baik dengan kalangan akademisi, antara lain dengan Prof. Aisjah Girindra dan Prof. Abdul Aziz Darwis (keduanya guru besar IPB) serta dengan sejumlah ulama hingga para pelaku usaha.

Osmena Gunawan, salah satu Direktur LPPOM MUI yang telah bergabung dengan LPPOM MUI sejak lembaga tersebut dibentuk menceritakan, sebagai lembaga yang baru lahir dan di Indonesia juga belum ada lembaga halal yang bisa dijadikan rujukan, Amin Azis berinisiatif merumuskan berbagai hal terkait pemeriksaan kehalalan produk. “Bagaimana mekanismenya, apa yang harus diperiksa,



Sumber foto: money.kompas.com

hingga bagaimana pelaporannya, semua dirumuskan oleh Amin Azis,” kata Osmena Gunawan.

Setelah prosedur pemeriksaan disusun, tim LPPOM MUI, antara lain terdiri dari Prof. Aisjah Girindra, M. Aziz Darwis, M. Zein Nasution dan Osmena Gunawan, mulai melakukan pemeriksaan dan pengkajian ke perusahaan. Salah satunya ke PT Cheil Jedang Indonesia. Perusahaan bioteknologi asal Korea Selatan itu, antara lain memproduksi lisin, monosodium glutamat (MSG), L-treonin, dan asam nukleat.

“Saat itu, *output*-nya bukan dalam bentuk sertifikat atau ketetapan halal seperti saat ini, melainkan berbentuk surat keterangan bahwa produk yang dikaji mengandung babi atau tidak. Surat keterangan hasil pemeriksaan tersebut ditandatangani oleh Kepala Bidang Pengkajian LPPOM MUI, yang saat itu dijabat oleh Prof. Aisjah Girindra,” kenang Osmena.

Ketika itu, surat keterangan dari LPPOM MUI belum sampai pada pembahasan di Komisi Fatwa MUI. Seiring berjalannya waktu, surat keterangan halal tersebut diperkuat dengan Fatwa tertulis dari MUI, yang dikenal dengan sertifikat halal dan kini menjadi surat ketetapan halal MUI.

Osmena menjelaskan, M. Amin Azis adalah sosok pekerja keras. Pengabdianya di bidang halal praktis tak kenal

waktu. “Pagi hari sebelum memulai aktifitas di perusahaan agribisnisnya di kawasan Tebet, Jakarta Selatan, beliau sering mengajak kami rapat sambil makan pagi,” kenang Osmena. Bahkan, di saat LPPOM MUI tak memiliki dana operasional, Amin Azis tak segan-segan merogoh kantong pribadinya untuk biaya rapat, konsumsi hingga tunjangan transportasi bagi beberapa orang karyawannya.

Di tangan Amin Azis bentuk kelembagaan LPPOM MUI mulai terlihat, dan beberapa kegiatan audit dan seminar juga kerap dilakukan. Di saat yang sama, Amin Azis juga aktif memelopori rencana berdirinya bank syariah pertama di Indonesia. Pada 1990, ia menyerahkan tongkat kepemimpinan LPPOM MUI kepada Prof. Aisjah Girindra.

Bersama Karnaen Perwataatmadja, Amir Rajab Batubara dan Zainulbahar Noor Amin Aziz menginisiasi penyelenggaraan Lokakarya Bunga Bank dan Perbankan di Cisarua, Bogor pada tahun 1990. Inilah yang menjadi cikal bakal berdirinya Bank Muamalat, yang merupakan bank syariah pertama di Indonesia.

Dalam buku biografi Amin Azis yang berjudul *Kegigihan Sang Perintis*, Amin Azis memiliki prestasi gemilang dalam penggalangan modal awal pendirian bank syariah pertama. Sebagai ketua Tim Penggalangan Dana, ia berhasil mengumpulkan dana komitmen sebesar Rp 110 miliar di



tahun 1990. Dana yang sangat besar untuk mendirikan bank, karena saat itu berdasarkan pakto 1998, untuk mendirikan bank cukup Rp 10 miliar.

Pada saat yang hampir bersamaan, Amin Azis juga merintis berdirinya Ikatan Cendekiawan Muslim Indonesia (ICMI), bersama B.J. Habibie. Di organisasi ini, Amin Aziz, peraih gelar M.Sc Sosiologi Pedesaan di *University of the Philillone*. Los Banos, Filipina tahun 1974 dan meraih gelar Ph.D ekonomi pertanian di *IOWA State University*, AS tahun 1978 menjabat sebagai sekretaris.

Sebagai tokoh yang sangat peduli terhadap perekonomian Indonesia, Amin Azis dikenal sebagai figur yang penuh dengan kreatifitas. Karena itu, ketika beliau wafat pada 23 Juli 2014,-- bertepatan dengan 10 malam terakhir Ramadhan,-- banyak tokoh masyarakat yang mengungkapkan dan mengenang jasa Amin Azis.

"Banyak ide dan gagasan yang lahir dari dirinya, bahkan program-program MUI banyak yang dibantu olehnya," ujar K.H. Ma'ruf Amin yang saat itu menjabat Ketua Umum MUI, seperti dikutip *Republika*. "Sertifikasi halal MUI juga tak lepas dari peran Amin Aziz," tambah K.H. Ma'ruf Amin yang kini Wakil Presiden RI.

Irwan Kelana, penyunting buku biografi Amin Azis berjudul *Kegigihan Sang Perintis*, seperti dikutip *Republika* mengungkapkan bahwa almarhum Amin Azis adalah sosok yang kalem, lembut, namun penuh semangat. Pada usianya yang sudah senja, peraih gelar MSc bidang Sosiologi Pedesaan di *University of the Philillone*, Los Banos, Filipina, pada 1974 itu, tetap berbicara lantang, terutama terkait Islam dan ekonomi Islam. Semangatnya mengalahkan usianya.

Pemegang gelar PhD ekonomi pertanian di *IOWA State University*, AS, pada 1978 itu bisa bercerita panjang lebar sejarah pendirian Ikatan Cendekiawan Muslim Indonesia (ICMI), lika-liku perintisan ekonomi Islam sejak tahun '80-an dan pendirian Bank Muamalat Indonesia (BMI) sejak awal 1990-an, Asuransi Takaful, *baitul mal wat tamwil* (BMT), dan Pusat Inkubasi Bisnis Usaha Kecil (Pinbuk), pendirian *Republika* hingga pembentukan lembaga halal pertama di Indonesia, yakni LPPOM MUI.

"Setiap kata-katanya bertenaga dan menyuarakan semangat hidup serta perjuangan yang tak kenal lelah," kenang Irwan Kelana. (***)

Sumber Ayu

dengan

3X Whitening tracts

pH
3.5



Sumber Ayu

Pembersih
Kewanitaan
DAUN SIRIH

Clear White

dengan

3X Whitening tracts

Kayu Rapet &
Manjakani

90 ml

Susu



Chamomile



Bengkoang

Sumber Ayu pembersih kewanitaan dengan Triple Whitening Extracts. Mengandung 3 whitening extracts alami, chamomile, bengkoang, dan susu yang bantu mencerahkan kulit sekitar area kewanitaan tampak cerah optimal.

Wardāh SHAMPOO



#FeeltheFreshness

WARDAH HIJAB SHAMPOO

Hadirkan kebaikan alam yang diolah dengan teknologi Wardah Hair Innovation, halal menyegarkan & menutrisi rambut.