
TINJAUAN PERSPEKTIF UNDANG-UNDANG DAN HUKUM ISLAM KONTEMPORER TENTANG BUDAYA HALAL DI JAWA TIMUR

Muhammad Anas Ma'arif

Institut Pesantren KH Abdul Chalim Pacet Mojokerto

e-mail: anasdt16@gmail.com,

Abstrak

Penelitian ini merupakan kajian pustaka dari budaya dan industri halal di wilayah Jawa Timur. Tujuannya adalah untuk memberikan gambaran dan perspektif perundang-undangan dan penguatan dari segi Hukum Islam terhadap kebijakan budaya halal di Jawa Timur.

Bagi pengambil kebijakan hasil penelitian pustaka ini bermanfaat dalam pengembangan bahan kebijakan atau naskah akademik yang terintegrasi dengan sains. Bagi masyarakat hasil penelitian ini berfungsi sebagai informasi ilmiah, masyarakat lebih memahami dan mengenal makanan yang dihalalkan oleh Agama Islam. Disamping itu melalui hasil yang diperoleh dari penelitian ini masyarakat bisa memahami tentang pentingnya pengutan produk halal dan terciptanya budaya masyarakat yang sehat dan berkah. Bagi pemerintah daerah Jawa Timur penelitian ini akan menjadi dasar dalam menentukan kebijakan

Kata Kunci: Perspektif, Islam Kontemporer, Budaya Halal

PENDAHULUAN

Secara substansial makanan yang baik menurut Islam bukan makanan yang diolah atau dimasak hingga matang dan memiliki rasa enak melainkan makanan yang baik yaitu makanan yang didapat atau diproduksi secara halal dan baik sesuai dengan ajaran Islam. Agama Islam sangat menekankan keseimbangan pemenuhan kebutuhan jasmani dan rohani manusia. Setiap umat muslim berkewajiban untuk bukan saja memilih makanan yang sehat dan bergizi, tetapi juga makanan yang halal (Mudhafier: 2004).

Kehalalan yang berkenaan dengan cara mendapatkannya dan mengenai substansinya. Maka, makanan-makanan yang baik dan dihalalkan oleh Allah SWT adalah makanan yang bermanfaat bagi badan, akal, dan akhlak. Maka bagi seorang Muslim tatkala hendak mengkonsumsi makanan selain mementingkan aspek nilai gizi perlu juga mementingkan akan kehalalannya. Untuk bahan makanan berasal dari hewan kehalalannya ditentukan oleh, proses penyembelihan dan proses produksinya.

Perlu diingat, bahwa penyembelihan dalam Islam, bukan sekedar memotong saluran makan dan pernapasan hewan hingga putus, tetapi harus melalui penyembelihan yang sesuai dengan syariat Islam (Sulaiman: 2004).

Salah satu persoalan cukup mendesak yang dihadapi adalah membanjirnya produk makanan olahan. Umat sejalan dengan ajaran Islam, menghendaki agar produk yang akan dikonsumsi tersebut dijamin kehalalan dan kesuciannya. Menurut perspektif agama Islam, mengkonsumsi yang halal, suci, dan baik merupakan perintah agama dan hukumnya wajib. Dalam Al-Quran disebutkan sekian banyak jenis makanan yang sekaligus dianjurkan untuk dimakan:

"Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu". (QS. Al-Baqarah: 168).

.....

Ayat-ayat di atas bukan saja menyatakan bahwa mengkonsumsi yang halal hukumnya wajib karena merupakan perintah agama, tetapi juga menunjukkan bahwa hal tersebut merupakan salah satu perwujudan dari rasa syukur dan keimanan kepada Allah SWT. Sebaliknya, mengkonsumsi yang tidak halal dipandang sebagai mengikuti ajaran setan. Mengkonsumsi yang tidak halal (haram) menyebabkan segala amal ibadah yang dilakukan tidak akan diterima oleh Allah SWT (Kementerian Agama: 2002).

Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obatobatan dan Kosmetika (LPPOM) dan Komisi Fatwa telah berusaha untuk memberikan jaminan makanan halal bagi konsumen muslim melalui instrumen sertifikat halal. Sertifikat halal merupakan fatwa tertulis Majelis Ulama Indonesia yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam.

Sertifikat halal ini bertujuan untuk memberikan kepastian kehalalan suatu produk sehingga dapat menenteramkan batin yang mengkonsumsinya Majelis Ulama Indonesia (MUI) yang merupakan wadah musyawarah para ulama, *zu'ama*, dan cendekiawan Muslim dipandang sebagai lembaga yang berkompeten dalam pemberian jawaban berbagai masalah sosial keagamaan (*ifta'*) yang senantiasa timbul dan dihadapi masyarakat Indonesia.

Hal ini mengingat bahwa lembaga ini merupakan wadah bagi semua umat Islam Indonesia yang beraneka ragam kecenderungan dan mazhabnya. Oleh karena itu, fatwa yang dikeluarkan oleh MUI diharapkan dapat diterima oleh seluruh kalangan dan lapisan masyarakat, serta diharapkan pula dapat menjadi acuan Pemerintah Daerah dalam pengambilan kebijaksanaan (Kementerian Agama: 2003).

Regulasi tentang Sertifikasi Halal yang terdapat dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, telah memberikan kejelasan perlindungan bagi konsumen khususnya konsumen Muslim. Peredaran produk-produk pangan yang sebelum diterbitkan undang-undang ini hanya bersifat

sukarela tetapi setelah diterbitkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal maka diwajibkan bagi setiap pelaku usaha untuk mendaftarkan produknya yang dipastikan dengan Sertifikasi Halal

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perspektif Hukum dan Undang-Undang Republik Indonesia tentang Budaya Halal di Jawa Timur

Pengaturan tentang sertifikasi halal dalam memberikan perlindungan konsumen Muslim terdapat pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal (JPH). Undang-Undang ini mengatur hak dan kewajiban pelaku usaha yang tertuang dalam pasal 23 sampai dengan pasal 27. Dalam pasal 26 pelaku usaha yang memproduksi produk dari bahan yang berasal dari bahan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 18 dan pasal 20 dikecualikan dari mengajukan permohonan sertifikat halal. Perlindungan hukum terhadap konsumen tidak hanya menyangkut kehalalan produk.

Dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 26 menyatakan bahwa, memberikan pengecualian terhadap pelaku usaha yang memproduksi produk dari bahan yang berasal dari bahan yang diharamkan dengan kewajiban mencantumkan secara tegas keterangan tidak halal pada kemasan produk atau pada bagian tertentu dari produk yang mudah dilihat, dibaca, tidak mudah terhapus, dan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari produk.

Untuk menjamin ketersediaan produk halal, ditetapkan bahan baku produk yang dinyatakan halal, baik bahan yang berasal dari bahan baku hewan, tumbuhan, mikroba, maupun bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, biologi, atau proses rekayasa genetik. Disamping itu ditentukan PPH yang merupakan rangkaian kegiatan untuk menjamin kehalalan produk yang mencakup: penyediaan bahan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan,

pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Pasal 2 Tentang Jaminan Produk Halal juga mengatur tentang asas-asas penyelenggaraan Jaminan Produk Halal (JPH), yaitu asas perlindungan, asas keadilan, asas kepastian hukum, asas akuntabilitas dan transparan, asas efektivitas dan efisiensi, dan asas profesionalitas.

Regulasi tentang Sertifikasi Halal yang terdapat dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, telah memberikan kejelasan perlindungan bagi konsumen khususnya konsumen Muslim. Peredaran produk-produk pangan yang sebelum diterbitkan undang-undang ini hanya bersifat sukarela tetapi setelah diterbitkan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal maka diwajibkan bagi setiap pelaku usaha untuk mendaftarkan produknya yang dipastikan dengan Sertifikasi Halal.

Dalam Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal terdapat beberapa Pasal berkaitan dengan penetapan kehalalan produk pangan, yaitu dalam bab I Pasal 4 dan bab IV Pasal 21, penjelasan pasal tersebut sebagai berikut:

Bab 1 Pasal 4 tentang Kerja sama dalam penyelenggaraan jaminan produk halal (1) Penyelenggara JPH dilaksanakan oleh menteri. (2) Dalam melaksanakan penyelenggaraan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dibentuk BPJPH yang berkedudukan di bawah dan bertanggung jawab kepada menteri. (3) BPJPH sebagaimana pada ayat (2) berwenang sebagai: a) Merumuskan dan menetapkan kebijakan JPH; b) Menetapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria JPH; c) Menerbitkan dan mencabut sertifikasi halal dan label halal pada produk; d)

Melakukan registrasi sertifikasi halal pada produk luar negeri; e) Melakukan sosialisasi edukasi dan publikasi produk halal; f) Melakukan akreditasi LPH; g) Melakukan registrasi auditor halal; h) Melakukan pengawasan terhadap JPH; i) Melakukan pembinaan auditor halal; j) Melakukan kerja sama dengan lembaga dalam dan luar Negeri di bidang penyelenggaraan JPH.

Pada Bab IV Pasal 21 Kerja Sama Badan Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal dengan Majelis Ulama Indonesia: (1) Kerja sama BPJPH dengan MUI sebagaimana dalam Pasal 4 Ayat (4) huruf c meliputi: a) Sertifikat; b) Penetapan kehalalan produk; dan c). Akreditasi LPH. (2) Kerja Sama sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yang berkaitan dengan kesesuaian syariah dilaksanakan berdasarkan Fatwa MUI.

Adapun makanan halal dalam Islam dikenal dalam beberapa kategori dan seluruh kategori tersebut harus dipenuhi agar makanan layak dikatakan sebagai makanan halal. Adapun kategori dan hal-hal tersebut antara lain:

1. Halal Zatnya Hal pertama yang harus diperhatikan dalam penentuan kehalalan suatu makanan adalah zatnya atau bahan dasar makanan tersebut misalnya makanan yang berasal dari binatang maupun tumbuhan yang tidak diharamkan oleh Allah. Adapun jika dalam makanan tersebut terkandung zat atau makanan yang tidak halal maka status makanan yang tercampur tersebut adalah haram dan tidak boleh dikonsumsi oleh umat Islam;
2. Halal Cara Memperolehnya Pada dasarnya semua makanan adalah halal dan apabila zatnya halal maka makanan dapat menjadi haram tergantung bagaimana cara memperolehnya; Makanan halal dapat menjadi haram apabila diperoleh dari hasil mencuri, melakukan perbuatan zina,

menipu, hasil riba, dan maupun hasil korupsi lain sebagainya.

3. Halal Memprosesnya Kategori makanan yang harus dipenuhi selanjutnya adalah cara memprosesnya makanan tersebut. Apabila makanan sudah diproses dengan cara halal, dengan bahan baku yang halal, jika makanan tersebut diproses dengan menggunakan sesuatu yang haram misalnya alat masak yang telah digunakan untuk memasak makanan haram atau bahan-bahan lain yang tidak diperbolehkan atau diharamkan untuk dikonsumsi maka makanan tersebut bisa menjadi haram.
4. Halal Cara Menyajikannya, Mengantarkan Serta Menyimpannya, Kategori halal yang terakhir adalah bagaimana makanan tersebut disimpan, diangkut dan disajikan sebelum akhirnya dikonsumsi. Ketiga proses tersebut dapat mengubah status makanan dari halal menjadi haram misalnya jika makanan disajikan dalam piring yang terbuat dari emas maupun disimpan bersamaan dengan makanan dan diantar untuk tujuan yang tidak baik. Kategori makanan halal adalah yang memenuhi persyaratan syariah dan bukan berarti Islam mempersulit umatnya untuk mendapatkan makanan, yaitu sebenarnya bertujuan agar umat Islam dapat menjaga diri dan keluarganya dari api neraka.

Prinsip pertama yang ditetapkan Islam, pada dasarnya segala sesuatu yang diciptakan Allah itu halal tidak ada yang haram, kecuali jika ada Nash (dalil) yang shahih (tidak cacat periwayatannya) dan sharih (jelas maknanya) yang

Tetapi dalam hal yang lain diperlukan keterangan yang lebih jelas berdasarkan Ijma' dan Qiyas terhadap sesuatu nash yang sifatnya umum yang harus digali oleh ulama agar kemudian tidak menimbulkan hukum yang syubhat (menimbulkan keragu-raguan) dan para ulama telah ijma' tentang halalnya binatang-binatang ternak seperti unta, sapi, dan kambing serta diharamkannya segala sesuatu yang bisa menimbulkan bahaya baik dalam

bentuk keracunan, timbulnya penyakit atau adanya efek sampingan (sideeffect). Dengan demikian sebagian ulama"memberikan keterangan tentang hukumhukum makanan olahan.

Tinjauan Perspektif Hukum Islam tentang Budaya Halal di Jawa Timur

Secara etimologi makanan adalah zat yang dimakan oleh makhluk hidup untuk mendapatkan nutrisi yang kemudian diolah menjadi energi. Dalam bahasa Arab makanan berasal dari kata *at-ta'am* dan jamaknya *al-atimah* yang artinya makan-makanan yang dimakan oleh umat manusia, yang dapat menghilangkan rasa lapar.

Halal berasal dari bahasa arab *الاحل* yang artinya adalah membebaskan, memecahkan, membubarkan dan membolehkan. Sedangkan dalam ensiklopedia hukum Islam yaitu segala sesuatu yang menyebabkan seseorang tidak dihukum jika menggunakannya, atau sesuatu yang boleh dikerjakan menurut syara" (Yazid: 2004).

Sedangkan menurut buku petunjuk teknis sistem produksi halal yang diterbitkan oleh Kementerian Agama menyebutkan bahwa makanan adalah barang yang dimaksudkan untuk dimakan atau diminum oleh manusia, serta bahan yang digunakan dalam produksi makanan dan minuman. Sedangkan halal adalah sesuatu yang boleh menurut ajaran Islam.

Jadi pada intinya makanan halal adalah: makanan yang baik dibolehkan memakannya menurut ajaran Islam, yaitu sesuai dalam Al-Qur'an dan Al-Hadits. Sedangkan pengertian makanan yang baik yaitu segala makanan yang dapat membawa kesehatan bagi tubuh, dapat menimbulkan nafsu makan dan tidak ada larangan dalam Al Qur'an maupun hadits mengharamkannya.

Pada dasarnya, segala sesuatu itu mubah sebelum ada dalil yang mengharamkannya.21 Para ulama, dalam menetapkan prinsipnya

.....
bahwa segala sesuatu asal hukumnya boleh, merujuk pada ayat dalam Al-Qur'an, berikut:

"Dialah Allah, yang menjadikan segala yang ada di bumi untuk kamu dan dia berkehendak (menciptakan) langit, lalu dijadikan-Nya tujuh langit. dan dia Maha Mengetahui segala sesuatu". (QS. Al-Baqarah: 29)

Dari sinilah maka wilayah keharaman dalam syariat Islam sesungguhnya sangatlah sempit, sebaliknya wilayah kehalalan terbentang sangat luas, jadi selama segala sesuatu belum ada Nash yang mengharamkan atau menghalalkannya, akan kembali pada hukum asalnya, yaitu boleh yang berada di wilayah kemaafan Tuhan. Dalam hal makanan, ada yang berasal dari binatang dan ada pula yang berasal dari tumbuh-tumbuhan.

Ada binatang darat dan ada pula binatang laut. Ada binatang suci yang boleh dimakan dan ada pula binatang najis dan keji yang terlarang memakannya. Demikian juga makanan yang berasal dari bahan-bahan tumbuhan.

Untuk itu, seterusnya melakukan kajian dan mempelajari keterangan dari Al-Qur'an dan Hadits yang menyatakan makanan dan minuman yang halal dan yang haram dan kesimpulan hukum yang diambil dari pada keduanya (Bakrie: 2004)

Kepedulian Allah SWT sangat besar terhadap soal makanan dan aktifitas makan untuk makhluknya. Hal ini tercermin dari firman-Nya dalam Al-Qur'an mengenai kata *tha'am* yang berarti makanan yang terulang sebanyak 48 kali dalam berbagai bentuknya. Ditambah pula dengan kata *akala* yang berarti makan sebagai kata kerja yang tertulis sebanyak 109 kali dalam berbagai derivasinya, termasuk perintah makan sebanyak 27 kali. Sedangkan kegiatan yang berhubungan dengan makanan yaitu makanan yang dalam bahasa Al-Qur'an disebut *syariba* terulang sebanyak 39 kali.

Betapa pentingnya makanan untuk kehidupan manusia, maka Allah SWT mengatur bahwa aktifitas makan selalu diikuti dengan rasa nikmat dan puas, sehingga manusia sering lupa bahwa makan itu bertujuan untuk kelangsungan hidup dan bukan sebaliknya hidup untuk makan. Pada dasarnya semua makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan sayur-sayuran, buah-buahan dan hewan adalah halal kecuali yang beracun dan membahayakan nyawa manusia. Dasar hukum Al-Qur'an tentang makanan halal di antaranya yaitu: Surah Al-Mai'dah ayat 88.

"Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rizkikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepadaNya" (QS. Al-Mai'dah: 88)

Sebenarnya dalam Al Qur'an makanan yang di haramkan pada pokoknya hanya ada empat yaitu dalam surat Al-Baqarah ayat 173.

"Sesungguhnya Allah SWT hanya mengharamkan bagimu (memakan) bangkai, darah, daging babi, dan binatang yang ketika disembelih disebut (nama) selain Allah. Akan tetapi, barang siapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedangkan ia tidak menginginkannya, tidak (pula) melampaui batas, maka sesungguhnya Allah Maha Pengampun, Maha Penyayang". (QS. Al-Baqarah: 173)

Dalam ayat ini telah dijelaskan bahwa makanan yang diharamkan diantaranya:

1. Bangkai, yang termasuk kategori bangkai adalah hewan yang mati dengan tidak disembelih; termasuk di dalamnya hewan yang mati tercekik, dipukul, jatuh, ditanduk dan diterkam oleh hewan buas, kecuali yang sempat kita menyembelinya, hanya bangkai ikan dan belalang saja yang boleh kita makan.
2. Darah, sering pula diistilahkan dengan darah yang mengalir, maksudnya dalam darah

yang keluar pada waktu penyembelihan (mengalir) sedangkan darah yang tersisa setelah penyembelihan yang ada pada daging setelah dibersihkan dibolehkan. Dua macam darah yang dibolehkan yaitu jantung dan limpa.

3. Babi, apapun yang berasal dari babi hukumnya haram baik darahnya, dagingnya, maupun tulangnya.
4. Binatang yang ketika disembelih menyebut selain nama Allah

Dalam hal makanan sebenarnya ada dua pengertian yang dikategorikan kehalalannya adalah halal mendapatkannya dan halal zat atau substansi atau hakikat barangnya. Halal dalam mendapatkannya maksudnya adalah benar dalam mencari dan memperolehnya. Tidak dengan cara yang haram dan tidak pula dengan cara yang batil (Winata: 2006).

Jadi, makanan yang pada dasar dzatnya halal namun cara memperolehnya dengan jalan haram seperti; mencuri, hasil korupsi dan perbuatan haram lainnya, maka secara otomatis berubah status hukumnya menjadi makanan haram. Namun penelitian ini hanya akan membahas tentang makanan halal dari segi zatnya atau substansi barangnya (Al-Asyar: 2003). Makanan halal secara *dzatiah* (substansi barangnya), menurut Sayyid Sabiq dibagi dalam dua kategori, yaitu *jamad* (benda mati) dan *hayawan* (binatang).

Tinjauan Perspektif Empiris yuridis tentang Budaya Halal di Jawa Timur

Sebagaimana dikemukakan dalam studi pendahuluan, masalah kehalalan produk yang akan dikonsumsi merupakan persoalan besar dan urgen, sehingga apa yang akan dikonsumsi itu benar-benar halal, dan tidak tercampur sedikitpun barang haram.

Oleh karena tidak semua orang dapat mengetahui kehalalan suatu produk secara pasti, sertifikat halal sebagai bukti penetapan fatwa halal bagi suatu produk yang dikeluarkan MUI merupakan suatu keniscayaan yang mutlak diperlukan keberadaannya. Budaya halal

sedang full trending dikalangan masyarakat Indonesia saat ini terdiri dari sektor makanan halal, keuangan syariah, perjalanan halal, pakaian atau busana halal, media dan rekreasi halal, obat-obatan halal, kosmetik halal dan perawatan medis (rumah sakit) halal.

Pengeluaran terbesar umat Muslim Indonesia untuk gaya hidup halal terdapat pada sektor makanan yang meraih market Share sebanyak 14,7 % (*State of The Global Islamic Economy* 2017-2019). Oleh karenanya industri makanan halal merupakan salah satu komponen penting dalam mendukung tumbuhnya budaya halal di masyarakat (dapat menjadi konglomerasi halal lifestyle, dengan peluang untuk memperluas ke sektor nutrisi).

Meningkatnya populasi dan daya beli umat Islam di dunia, serta era modernisasi revolusi industri 4.0 memperkuat Budaya halal dan perdagangan Islam. Nilai-nilai syariah akan lebih banyak dipraktekkan sebagai jalan hidup. Budaya halal dipandang sebagai pola baru untuk 1 miliar penduduk Muslim. Pasar global harus menanggapi kebutuhan, preferensi, dan orientasi pasar yang khas serta nilai dan perdagangan ekonomi.

Pengembangan pasar halal: makanan dan minuman, obat-obatan dan kosmetik keuangan, media komunikasi, pakaian, dan perjalanan, pariwisata, dan rekreasi menawarkan peluang yang besar untuk mendukung pertumbuhan di wilayah atau negara meskipun pertumbuhan ekonomi global rendah. Pengeluaran Muslim untuk sektor-sektor tersebut telah semakin meningkat di masa depan karena beberapa pendorong utama adalah sebagai pertumbuhan demografi, pertumbuhan ekonomi Islam, gaya hidup dan praktik bisnis dan fokusnya pada orientasi implementasi paradigma halal (Murti 2017).

Budaya halal dipandang sebagai pola baru untuk 1 miliar penduduk Muslim. Pasar global penting dan harus segera menanggapi kebutuhan, preferensi, dan orientasi pasar yang khas serta nilai dan perdagangan ekonomi.

Pengembangan pasar halal: makanan dan minuman, obato-batan dan kosmetik keuangan, media komunikasi, pakaian, dan perjalanan, pariwisata, dan rekreasi menawarkan peluang yang besar untuk mendukung pertumbuhan di wilayah atau negara meskipun pertumbuhan ekonomi global rendah. Pengeluaran Muslim untuk sektor-sektor tersebut telah semakin meningkat di masa depan karena beberapa pendorong utama adalah sebagai pertumbuhan demografi, pertumbuhan ekonomi Islam, gaya hidup dan praktik bisnis dan fokusnya pada orientasi implementasi paradigma halal (Murti 2017).

Kondisi masyarakat di atas harus didukung oleh komitmen industri pangan, minuman, kosmetik dan obat-obatan untuk membuat system budaya halal yang kuat dan terarah di perusahaannya. Menurut (Hananti, 2020) penghambat pelaksanaan jaminan halal bagi industri adalah:

1. Belum berlaku efektifnya undang-undang tentang system jaminan halal sehingga produsen pangan banyak yang belum melakukan pengurusan sertifikasi halal, meskipun mereka telah berkomitmen untuk mengolah produknya.

Pada dasarnya menurut Islam, masalah halal dan haram, termasuk hal konsumsi makanan yang tidak terbatas pada berbagai regulasi semata melainkan dengan hubungan transendental antara hamba dan tuhan. Sedemikian pentingnya kehalalan suatu produk, maka bagi produk makanan yang tidak ada sertifikat halalnya menurut Lukmanul Hakim dikategorikan makanan syubhat. Makanan syubhat adalah makanan yang meragukan jika dimakan hukumnya makruh yaitu bila dikerjakan tidak berdosa dan bila ditinggalkan mendapat pahala.

2. Kurangnya informasi/ pengetahuan tentang sertifikasi halal. Beberapa produsen menurut hasil penelitian menyatakan bahwa mereka

tidak mengetahui jika produk pangan yang mereka buat harus disertifikasi secara halal. Pengusaha air minum isi ulang sebagian besar juga tidak mengetahui bahaya produk mereka harus disertifikasi halal. Mereka tidak mengetahui bahwa pada air kemasan atau isi ulang ada beberapa titik kritis yang perlu diwaspadai.

3. Kurangnya kesadaran hukum konsumen dan produsen pangan untuk mendapatkan dokumen sertifikat halal. Salah satu faktor penghambat sertifikasi adalah dikarenakan kurangnya kesadaran hukum bagi para pelaku usaha. Kesadaran hukum atau kepatuhan hukum seharusnya melahirkan perilaku yang taat terhadap nilai-nilai hukum sehingga dapat dirasakan oleh semua anggota masyarakat.

Seseorang akan patuh terhadap hukum jika ia menyadari pentingnya hukum. Tidak mungkin seseorang dapat patuh terhadap hukum, jika ia tidak memahami arti hukum itu sendiri. Kesadaran hukum dalam masyarakat bukanlah proses yang instan sekali jadi, melainkan melalui proses yang panjang baik secara langsung maupun tidak langsung.

Untuk kepentingan penetapan fatwa halal, MUI hanya memperhatikan apakah suatu produk mengandung unsur-unsur benda haram li-zatih atau haram ligairih yang karena cara penanganannya tidak sejalan dengan syariat Islam. Dengan arti kata, MUI tidak sampai mempersoalkan dan meneliti keharamannya dari sudut haram li-gairih, sebab masalah ini sulit dideteksi dan persoalannya diserahkan kepada pihak-pihak yang sesuai dengan bidangnya

Masyarakat modern orang taat terhadap hukum karena mereka menyadari pentingnya hukum mengatur masyarakat. Sebaliknya dalam masyarakat tradisional, mereka taat pada hukum bukan karena

keyakinannya secara langsung bahwa hukum itu baik, melainkan karena diminta bahkan di paksa oleh pemimpinnya atau dikarenakan perintah agama.

Namun demikian, terdapat juga berbagai faktor pendukung tumbuhnya budaya halal di kalangan industri yang bisa digunakan sebagai titik tolak dalam pengembangan dan penguatan budaya halal. Faktor-faktor tersebut antara lain adalah:

1. Adanya regulasi yang mengatur tentang sertifikasi produk halal. Keberadaan perundang-undangan yang mengatur sertifikasi halal dipandang sebagai hal positif bagi umat Islam untuk kemudian mendapatkan kepastian hukum atas produk pangan yang beredar sehingga diharapkan tidak ada keraguan bagi umat Islam mengkonsumsi produk pangan yang telah bersertifikat halal. Hal ini dapat mendorong produsen pangan dalam melaksanakan sertifikasi halal.
2. Konsumen pangan mayoritas beragama Islam. Ada juga faktor pendukung yang menyebabkan para produsen mengurus sertifikat halal diantaranya karena para pelanggan atau konsumen produk pangan masyarakat Indonesia mayoritas beragama Islam. Untuk melindungi dan menjamin kehalalan produknya maka mereka berusaha untuk mendapatkan sertifikat. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen Pasal 4 huruf a disebutkan bahwa: "Hak konsumen adalah hak atas kenyamanan, keamanan, keselamatan dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa" Pasal ini menunjukkan bahwa setiap konsumen, termasuk konsumen muslim yang merupakan mayoritas yang berhak mendapatkan pangan yang aman dikonsumsi olehnya. Salah satu pengertian aman menurut konsumen muslim adalah bahwa pangan tersebut

tidak bertentangan dengan kaidah-kaidah agamanya.

3. Produsen pangan mayoritas beragama Islam. Selain dari konsumen pangan mayoritas muslim, faktor pendukung implementasi sertifikasi halal pada produk pangan adalah produsen pangan itu sendiri beragama Islam yang secara otomatis mengerti akan pentingnya pangan halal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas, maka penelitian ini menyimpulkan sebagai berikut:

Penelitian ini merupakan kajian pustaka dari budaya dan industri halal di wilayah Jawa Timur. Tujuannya adalah untuk memberikan gambaran dan perspektif perundang-undangan dan penguatan dari segi Hukum Islam terhadap kebijakan budaya halal di Jawa Timur.

Bagi pemerintah pengambil kebijakan hasil penelitian pustaka ini bermanfaat dalam pengembangan bahan kebijakan atau naskah akademik yang terintegrasi dengan sains. Bagi masyarakat hasil penelitian ini berfungsi sebagai informasi ilmiah, masyarakat lebih memahami sekaligus mengenal makanan yang dihalalkan oleh Agama Islam. Disamping itu melalui hasil yang diperoleh dari penelitian ini masyarakat bisa memahami tentang pentingnya pengutan produk halal dan terciptanya budaya masyarakat yang sehat dan berkah. Bagi pemerintah daerah Jawa Timur penelitian ini akan menjadi dasar dalam menentukan kebijakan

Saran dan Rekomendasi

Berdasarkan analisis dan simpulan dari hasil kajian evaluasi yang telah dikemukakan diatas, maka peneliti memberikan saran dan rekomendasi tindaklanjut adalah perlu dibuat naskah akademik yang lebih birokratif dengan mendasarkan kajian teoritik praktis, Melakukan kajian budaya dan industri halal pada bidang selain mamin.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Wahhab Khallaf, Ilmu Ushul Fiqh, Semarang: Dina Utama, cet.1, 1994. Ahmadi Miru, Sutarnan Yodo, Hukum Perlindungan Konsumen, (Jakarta: Raja Grafindo Persada, 2014)
- Azizah, S, N. 2019. Wanita dan Perannya dalam Memajukan UMKM Batik di Kebumen. Jurnal Ilmiah Bisnis dan Ekonomi Asia Volume 13 Number 1 Pages 15-19.
- Budianto, Paramita Erlin. 2008. "Analisis Rhodamin B Dalam Saos Dan Cabe Giling Di Pasar Kecamatan Laweyan Kotamadya Surakarta Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis." Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Binarto, R., dan Ardianti, R. 2013. Analisa Modal Sosial dan Entrepreneurial Leadership Pengusaha Mikro dan Kecil di Jawa Timur. Agora. Vol. 1. No. 3. Pp. 1-8.
- Fadhlan Mudhafier, Nur Wahid, Menguak Keharaman Makanan (Jakarta: Zakia Press, 2004)
- Sulaiman bin Shalih al-Khurasani, Kamus Halal Haram (Klaten: Wafa Press, 2008)
- Departemen Agama RI, Al-Qur'an dan Terjemahnya (Semarang: CV. Asy Syifa, 2001)
- Proyek Sarana dan Prasarana Produk Halal Direktorat Jendral Bimbingan Masyarakat Islam dan Penyelenggara Haji, Panduan Sertifikasi Halal (Jakarta: Departemen Agama RI, 2003)
- H.M.K. Bakri, Hukum Pidana dalam Islam, (Solo: Ramadhani)
- 4Thobieb Al-asyhar, Bahaya Makanan Haram Bagi Kesehatan Jasmani dan Rohani, (Jakarta: Al-MawardiPrima, cet.1, 2003),
- 5Tiench Tirta Winata, Makanan dalam Perspektif Al Qur'an dan Ilmu Gizi", (Jakarta: Balai Penerbit FKUI, 2006),
- Diana, Rian, Riris D. Rachmayanti, Faisal Anwar, Ali Khomsan, Dyan F. Christianti, dan Rendra Kusuma. 2018. "Food taboos and suggestions among Madurese pregnant women: a qualitative study." *Journal of Ethnic Foods* 5 246—53
- Febriana, Rina, dan Guspri Devi Artanti. 2009. "Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Penyelenggaraan Warung Makan Kampus." *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner* 1 (1).
- Gea, Antonius Atosökhi. 2014. "Sumber Daya Manusia dalam Lingkungan Bisnis Global Kompetitif" *Humaniora* 5 (1): 52—61.
- Gisslen, W. (2012). Professional Cooking. John Wiley & Sons.
- Hakim, Lukman. 2016. "Budaya Organisasi Islami Sebagai Upaya Meningkatkan Kinerja." *Iqtishadia* 9 (1).
- Halal Dan Reformulasi Regulasi Bagi Produk Farmasi." Universitas Gadjah Mada
- Hidayat, A.S. and Siradj, M., 2015. Sertifikasi halal dan sertifikasi non halal pada produk pangan industri. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*, 15(2).
- Hudiono, R dan Sinatra, L. 2013. "Dengan Pendekatan Model E-Commerce. Marketplace," vol. 10, no. 1, pp. 71—83.
- Kodong, F. R dan Simanjuntak, O. S. 2015. "Manajemen Rantai Pasokan Pada E-Commerce Industri Makanan Ringan," UPN Veteran Yogyakarta, vol. 2015, no. November, pp. 139—146.