

Intan Kusuma Pratiwi., S.EI, M. SEI

HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Buku Halal Supply Chain Management ini adalah sebagai penambah khasanah keilmuan mengenai rantai nilai halal, khususnya tentang logistik halal. Buku ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi para pembaca mengingat masih sedikitnya buku yang membahas tentang rantai nilai halal, khususnya mengenai logistik halal. Pembahasan dalam buku ini dilakukan secara komprehensif dan dilengkapi hasil penelitian terkait dengan manajemen bisnis halal, rantai nilai halal, sertifikasi halal, dan rantai pasokan halal

CV. Alfa Press

Jln. Raya Penimbung, Gunungsari, No.1
Lombok Barat

ISBN 978-623-09-0832-3



INTAN KUSUMA PRATIWI, S.EI., M.SEI

HALAL

SUPPLY CHAIN MANAGEMENT



CV. ALFA PRESS
creative.printing.publishing

HALAL SUPPLY CHAIN MANAGEMENT

Judul : Halal Supply Chain Management
Penulis : Intan Kusuma Pratiwi, S.EI., M.SEI
Editor : Dr. Hj. Zulpawati, M.A
Layout : CV. Alfa Press Creative

All Rights Reserved

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang memperbanyak sebagian atau keseluruhan isi buku baik dengan media cetak atau digital tanpa izin dari penulis

Cetakan Pertama : 14 November 2022

ISBN : 978-623-09-0832-3

Diterbitkan Oleh

CV. Alfa Press

Jln. Raya Penimbung No.1

Kecamatan Gunungsari Kab. Lombok Barat – NTB

Laman : www.cvalfapress.my.id

Email : cvalfapress@gmail.com

Facebook : Alfa Press

Telp/ Whatsapp : 081916044384

Untukmu Tuhanku, Suamiku, Orang tuaku, Anakku, dan diriku.
Kontribusi lain dariku untuk agamaku.

PRAKATA PENULIS

Bismillahirrahmanirrahim..

Alhamdulillah, atas rahmat dan izin Allah SWT buku “*Halal Supply Chain Management*” dapat penulis selesaikan. Shalawat serta salam tak lupa penulis haturkan kepada Nabi Besar Muhammad SAW yang telah memberikan bimbingan, arahan serta tauladan kepada ummatnya sehingga kita semua mampu untuk melihat serta memilih yang *haq*.

Buku *Halal Supply Chain Management* ini adalah sebagai penambah khasanah keilmuan mengenai rantai nilai halal, khususnya tentang logistik halal. Buku ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi para pembaca mengingat masih sedikitnya buku yang membahas tentang rantai nilai halal, khususnya mengenai logistik halal. Pembahasan dalam buku ini dilakukan secara komprehensif dan dilengkapi hasil penelitian terkait dengan manajemen bisnis halal, rantai nilai halal, sertifikasi halal, dan rantai pasokan halal.

Ucapan terima kasih penulis haturkan kepada kedua orang tua, mama dan ayah; suamiku, Imronjana, dan anakku, Umar, yang telah menjadi *support system* terbaik dalam menyelesaikan dan menyempurnakan buku ini.

Berbagai kekurangan mungkin akan ditemukan dalam buku ini. Kritik dan saran sangat penulis harapkan untuk penyempurnaan buku ini. *Last but not least*, semoga buku ini dapat bermanfaat bagi pengembangan Ekonomi Islam, khususnya Ekosistem Halal di Indonesia.

Mataram, 12 Oktober 2022

Intan Kusuma Pratiwi, S.EI.,M.SEI

DAFTAR ISI

Halaman Sampul Depan.....	i
Halaman Sampul Dalam.....	ii
Prakata Penulis	iii
Daftar Isi	v
Daftar Tabel.....	v
Daftar Gambar.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Pendahuluan	1
1.2. Halal Supply Chain dan Jaminan Halal dalam Era Industri 4.0.....	8
BAB II RANTAI NILAI HALAL (<i>HALAL VALUE CHAIN</i>).....	15
2.1. Rantai Nilai (<i>Value Chain</i>).....	15
2.2. Rantai Nilai Halal (<i>Halal Value Chain</i>)	24
BAB III RANTAI PASOKAN HALAL (<i>HALAL SUPPLY CHAIN</i>)	89
3.1. Manajemen Rantai Pasok (<i>Supply Chain Management</i>)	89
3.2. Manajemen Rantai Pasokan Halal (<i>Halal Supply Chain Management</i>)	10
BAB IV PENJAMINAN HALAL.....	137
4.1. Sistem Penjaminan Halal.....	137
4.2. Lembaga Penjaminan Halal di Indonesia.....	144
4.3. Sertifikasi Halal: Kunci Internasionalisasi Perusahaan	149
4.4. Sertifikasi Halal dan Kinerja Perusahaan	159
DAFTAR PUSTAKA	172

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Titik Kontrol Halal pada Gudang Halal	31
Tabel 2.2 Titik Kontrol Halal pada Transportasi Halal.....	42
Tabel 2.3 Titik Kontrol Halal dan Kepatuhan Syariah Terminal Halal	45
Tabel 2.4 Model Budaya Literasi dalam Pengembangan Sumber Daya Manusia Industri Halal.....	66
Tabel 2.5 Model Pengadaan Halal	76
Tabel 4.1 Sistem Jaminan Halal	140
Tabel 4.2 Persyaratan Sertifikasi Halal Global	152
Tabel 4.3 Kinerja Logistik dari Pengimplemtasian Sertifikat Halal.....	170

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Rantai Nilai Perusahaan	17
Gambar 2.2 Rantai Nilai Halal (<i>Halal Value Chain</i>)	26
Gambar 2.3 Titik Kritis Bahan Hewani	36
Gambar 2.4 Titik Kritis Bahan Nabati	37
Gambar 2.5 Titik Kritis Bahan Lain-Lain	39
Gambar 2.6 Diagram Alir Proses Pemotongan Unggas	40
Gambar 2.7 Pemasaran Halal	51
Gambar 2.8 Proses Pengadaan Halal	73
Gambar 2.9 Model Ekosistem Industri Halal	79
Gambar 3.1 Proses Rantai Pasok	91
Gambar 3.2 Jaringan Rantai Pasokan Halal	104
Gambar 3.3 Landasan Manajemen Rantai Pasokan Halal ..	109
Gambar 3.4 Model Rantai Pasokan Halal	114
Gambar 3.5 Dimensi rantai Pasokan	117
Gambar 3.6 Kolaborasi Vertikal	119
Gambar 3.7 Kolaborasi Horisontal	121
Gambar 3.8 CSF pada Rantai Pasokan Halal	136
Gambar 4.1 Posisi Sistem Jaminan Halal dalam Sistem Manajemen Mutu	139
Gambar 4.2 Integrasi Sistem Jaminan Halal dalam IMS ...	141
Gambar 4.3 Integrasi <i>Halal Critical Control Points</i> (HCCPs) ke dalam HACCP	143
Gambar 4.4 Proses Penerbitan Sertikan Halal	148
Gambar 4.5 Hubungan Sertifikasi Halal dan Kinerja Perusahaan	166
Gambar 4.6 Sertifikasi Halal dan Kinerja Logistik	169

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Pendahuluan

Term halal dan persamaan kata dengannya lebih sering muncul dalam Al-Qur'an dan hadits, sedangkan dalam literatur fiqh lebih cenderung menggunakan *mubah* dan *jaiz*. Halal didefinisikan sebagai tindakan, objek, atau perilaku di mana individu memiliki kebebasan untuk melakukan, mengambil atau menggunakan hal-hal tersebut tanpa menanggung/ mendapatkan hadiah atau hukuman atas perbuatannya.

Terdapat lima hukum yang dikenal dalam fiqh Islam, yaitu *wajib* (yang diharuskan), *sunnah* (yang dianjurkan), *mubah* (yang boleh), *makruh* (yang tercela-sebaiknya dihindari), dan *haram* (yang dilarang). Al-Quran biasanya menggunakan kata “halal” untuk menyatakan bahwa tidak ada dosa, tidak ada kewajiban pertanggungjawaban, tidak disalahkan, dan makna lainnya yang menyiratkan maksud kebolehan. Sesuatu yang diperbolehkan, atau halal, hakikatnya berlaku untuk semua yang tidak dilarang. Pandangan tentang halal ini menjadi salah satu asumsi dasar para ahli fiqh merumuskan kaidah hukum asal mu'amalah, yakni “Hukum asal dalam muamalah adalah kebolehan sampai ada dalil yang menunjukkan keharamannya”.¹

Haram dapat didefinisikan sebagai segala sesuatu yang dilarang oleh syariah secara definitif, dan pelakunya dapat dikenakan hukuman di dunia atau di akhirat. Haram bisa berupa perbuatan, benda, atau perbuatan yang dilarang dengan dalil yang jelas dalam Al-Qur'an atau hadits. Haram dibagi menjadi dua macam yaitu: pertama, *haram lidzatihi*, yaitu suatu hal yang pada dasarnya memang dilarang oleh syara', seperti darah, babi, bangkai, dan khamar. Kedua, *haram li ghairihi*, yaitu suatu hal yang pada dasarnya tidak dilarang oleh syara',

¹ Mohammad Hashim Kamali, *The Parameters of Halal and Haram in Shari'ah and the Halal Industry*, ed. by dr. anas s. al-shaikh-ali shiraz khan (London: © international institute of advanced islamic studies (iaais) malaysia, 2013).

tetapi karena adanya hal-hal lain yang timbul kemudian, maka perbuatan itu lalu menjadi dilarang atau haram, seperti penjualan yang digunakan sebagai penyamaran untuk mengamankan riba. Begitu juga jual beli, hukum dasarnya halal, tetapi jika ada unsur gharar (ketidakpastian), maka transaksi jual beli itu menjadi haram dan dilarang oleh syara’.

Haram lidzatihi tidak diperbolehkan kecuali dalam kasus kebutuhan mendesak (*darruriyah*) seperti kematian yang akan segera terjadi karena kelaparan, adapun *haram li ghairihi* menjadi diperbolehkan dalam kasus kebutuhan mendesak dan mencegah kesulitan. Menurut pepatah hukum fiqh "cara menuju haram juga mengambil bagian dalam haram."² Jika pencurian dan pembunuhan itu haram, maka sarana untuk mendapatkannya juga haram. Jika daging babi itu haram, maka memperjualbelikan, mengolah, mengekspor, dan mempromosikannya juga ikut serta dalam hal yang sama.

Aturan haram diterapkan sama untuk semua orang dan tempat. Dengan demikian tidak dapat diterima, di luar situasi kebutuhan yang mendesak, untuk membuat konsesi yang menguntungkan individu dan kelompok tertentu, lokalitas, kondisi iklim dan sejenisnya. Muslim tidak boleh mengendurkan aturan haram dalam berurusan dengan non-Muslim, juga tidak sah untuk membuat konsesi hanya berdasarkan praktik umum di antara orang-orang tentang sesuatu yang haram.

Penggunaan siasat dan tipu muslihat hukum untuk “melegalkan” yang haram dengan menggunakan cara/gestur atau nama yang berbeda juga dilarang. Niat baik tidak membenarkan yang haram. Tindakan haram tidak dapat digabungkan dengan tindakan yang dimaksudkan untuk mencari ridha Allah, seperti menyedahkan makanan curian, atau hasil riba.

Allah SWT dan Rasulullah SAW telah memberikan aturan dan ketetapan terkait hukum halal dan/atau haram sesuatu dalam Al-Quran dan Hadist. Salah satunya disebutkan dalam QS al-Baqarah (2:168) berikut:”

² Yusuf Qardhawi, *Halal Dan Haram Dalam Islam*, ed. by H. Mu’ammal Hamidy, Revision (Surabaya: PT. Bina Ilmu, 1993).

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوَاتِ الشَّيْطَانِ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُبِينٌ

Artinya “Wahai manusia, makanlah sebagian (makanan) di bumi yang halal lagi baik dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya ia bagimu merupakan musuh yang nyata” QS. Al-Baqarah (2:168).

Dalam ayat tersebut kata halal disandingkan dengan kata “*tayyib*”. *Tayyib* secara bahasa bermakna bersih, suci, lezat, baik, sehat, menenangkan, dan paling utama. Adapun dalam konteks objek, tindakan atau perilaku, *tayyib* bermakna secara natural (terlepas dari adat istiadat yang berlaku) suatu objek, tindakan atau perilaku dapat diterima dan/atau disetujui oleh masyarakat.³ Lawan kata dari *tayyib* adalah “*khaba'is*” yakni sesuatu yang tidak suci, tidak menyenangkan, dan buruk. *Khaba'is* biasanya disandingkan dengan sesuatu yang haram. Allah SWT menetapkan halal dan haram untuk kemaslahatan umat (masalah). Allah SWT tidak membuat sesuatu yang halal tanpa disandingkan dengan *tayyib*, atau sesuatu yang haram yang tidak *khaba'is*.

Term *tayyib* seringkali disandingkan dengan term halal, baik di dalam Al-Quran maupun hadist. Halal disebutkan pertama dan *tayyib* setelah, seolah-olah menyampaikan pesan bahwa *tayyib* adalah “syarat” selanjutnya setelah halal. Dalam konteks industri makanan, mengingat begitu banyak perkembangan baru dalam ilmu pangan, varietas pangan rekayasa genetika, dan pencampuran bahan tambahan pada makanan, *tayyib* menjadi unsur utama yang harus dipenuhi setelah halal, sehingga seorang muslim diharuskan memastikan bahwa apa yang mereka makan atau minum *halal* dan *tayyib*.

Dalam Islam, spiritualitas dan kemurnian jiwa seseorang sangat berkaitan dengan makanan dan minuman yang dikonsumsi. Makanan dan minuman yang halal merupakan bentuk perlindungan terhadap jiwa (*hifz al-nafs*), akal (*hifz al-*

³ Qardhawi.

aql) dan harta (*hifz al-mal*). Makanan dan minuman yang halal selain mengandung zat-zat yang memberikan kebaikan dalam tubuh manusia, juga memberikan ketentraman bagi yang mengkonsumsi karena pada hakikatnya apapun yang telah Allah SWT halalkan, Allah SWT syariatkan akan memberikan ketentraman bagi yang mengkonsumsi, dan atau menjalankannya. Adapun makanan dan minuman yang diharamkan oleh Allah SWT pasti terdapat kemudharatan yang dapat memberikan bahaya bagi kehidupan manusia.

Di era komersialisasi yang semakin meningkat, semakin berkembang pula sistem produksi dan produk yang dihasilkan. Perkembangan ini menyebabkan makanan yang dikonsumsi memiliki peluang terkontaminasi dengan sesuatu yang dilarang oleh syariat (*haram*). Seperti penggunaan bahan-bahan campuran kimiawi atau bahan turunan yang belum jelas tingkat kehalalannya. Problem inilah yang kemudian melandasi kebutuhan akan penjaminan kehalalan suatu produk sejak awal akan diproduksi hingga sampai ke tangan konsumen akhir.

Seperti yang telah dijelaskan dalam paparan sebelumnya, syariah dalam Al-Qur'an tidak hanya menyerukan untuk mengkonsumsi produk yang halal saja, tetapi juga *tayyib*, atau murni. Aspek *tayyib* telah menjadikan produk halal tidak hanya halal, namun juga bersih, murni, aman dan memiliki kualitas terbaik. Aspek inilah yang kemudian tidak hanya meningkatkan konsumsi produk halal pada konsumen muslim saja, namun juga konsumen non-muslim.

Produk halal, khususnya makanan dan minuman, dalam pandangan konsumen non-muslim memiliki konsep sebagai makanan yang higienis, aman dan sehat untuk dikonsumsi. Pasar dunia pun mengakui bahwa produk halal bersertifikat memiliki jaminan kualitas yang tak terbantahkan.⁴ Atribut produk halal yang baik yang tercermin dari status halalnya inilah yang menarik bagi konsumen.

⁴ Mohd Ghazali Mohayidin and Nitty Hirawaty Kamarulzaman, 'Consumers' Preferences Toward Attributes of Manufactured Halal Food Products', *Journal of International Food and Agribusiness Marketing*, 26.2 (2014), 125–39 <<https://doi.org/10.1080/08974438.2012.755720>>.

Meningkatkan permintaan terhadap produk halal telah menjadikan industri produk halal berkembang dengan pesat. Berdasarkan The Global Islamic Economic Report 2016, pengeluaran konsumen muslim global untuk makanan dan minuman sebesar \$ 1,17 Triliun pada tahun 2015 (17% dari pengeluaran global). Pasar makanan dan minuman yang bersertifikat halal pada tahun 2015 diperkirakan mencapai \$ 415 Milyar, mewakili total perkiraan penjualan produk makanan di seluruh rantai nilai makanan dan minuman. Angka ini meliputi konsumsi konsumen muslim dan non muslim untuk produk makanan dan minuman halal.⁵

Pesatnya perkembangan industri produk halal tentunya diperlukan adanya jaminan rantai pasokan yang halal guna menjamin kehalalan produk sejak diproduksi hingga sampai ke konsumen akhir. Aspek *tayyib* menjadi aspek vital yang mengharuskan semua pemangku kepentingan dalam manajemen rantai pasokan halal harus terlibat dalam praktik bisnis yang etis, adil, dan bertanggungjawab. Produk halal memiliki standar kualitas yang lebih ketat dari produk lain dalam kategori yang sama. Setiap perusahaan yang berkomitmen untuk dapat menyediakan produk halal bagi konsumen harus berkomitmen penuh menjadi integritas halal produk dari bahan baku hingga barang jadi.

Selain rantai pasokan yang halal, sertifikat halal menjadi syarat selanjutnya dalam menjamin integritas halal produk. Semua industri yang memproduksi produk halal wajib mendapatkan sertifikat halal sebagai jaminan dan landasan kepercayaan konsumen terhadap kehalalan suatu produk. Sertifikat halal merupakan dokumen resmi yang menyatakan status kehalalan serta pengakuan bahwa penggunaan produk diperbolehkan dalam Islam. Sertifikasi halal membantu konsumen untuk menghindari kebingungan konsumen dalam memilih produk yang halal.

1.2. Halal Supply Chain dan Jaminan Halal dalam Era Industri 4.0

⁵ Thomson Reuters, *State of The Global Islamic Economy Report*, 2016.

Halal telah menjadi paradigma baru dalam bisnis dan pertukaran modern dalam menjamin kualitas produk. Halal telah mempengaruhi cara hidup dengan mengubah sikap, selera, dan nilai masyarakat.⁶ Selain itu, pergeseran kebijakan pemasaran industri *Consumer Packaged Good* (CPG) yang mengadopsi pendekatan *value-driven* seiring dengan pendekatan *customer-centric*, telah menempatkan proyeksi halal ke dalam gaya bisnis modern. Halal mengharuskan setiap perusahaan yang memproduksi atau memperdagangkan produk halal untuk memastikan integritas halal sampai hingga konsumen akhir.⁷

Integritas halal pada produk menjadi isu penting setelah terjadi beberapa kali skandal yang menyangkut integritas produk, khususnya makanan, dalam rantai pasok global. Wabah Salmonella di Amerika Serikat pada tahun 2009 pada selai kacang, kontaminasi dioksin (senyawa berbahaya) di Eropa pada produk daging babi, skandal susu Melamin di China tahun 2008, dan skandal Cadbury Chocolate tahun 2014 berdampak pada industri dengan penarikan produk. Skandal integritas produk yang kerap terjadi di seluruh dunia menunjukkan bahwa mekanisme pengendalian makanan saat ini tidak cukup dalam menangani masalah makanan, terutama integritas makanan. Segudang undang-undang, peraturan, dan standar keamanan produk di industri makanan telah diterapkan dalam industri untuk memastikan kualitas produk makanan, namun skandal masih kerap terjadi. Hal ini mengungkapkan bahwa ada kesenjangan (*gap*) yang terjadi yang penting untuk ditemukan.

Audit yang tidak berkelanjutan dalam jangka panjang menjadi penyebab berikutnya terjadinya skandal. Fase industri makanan telah berubah secara

⁶ Suddin Lada, Geoffrey Harvey Tanakinjal, and Hanudin Amin, 'Predicting Intention to Choose Halal Products Using Theory of Reasoned Action', *International Journal of Islamic and Middle Eastern Finance and Management*, 2.1 (2009), 66–76 <<https://doi.org/10.1108/17538390910946276>>; Mohd Imran Khan and Abid Haleem, 'Saudi Journal of Business and Management Studies Understanding "Halal" and "Halal Certification & Accreditation System"-A Brief Review', *Saudi J. Bus. Manag. Stud.*, 1.1, 32–42 <<http://scholarsmeup.com/>>.

⁷ Mohd Helmi Ali, Kim Hua Tan, and Md Daud Ismail, 'A Supply Chain Integrity Framework for Halal Food', *British Food Journal*, 119.1 (2017), 20–38 <<https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2016-0345>>.

signifikan dari waktu ke waktu karena dampak globalisasi dan modernisasi di banyak aspek bisnis seperti korporatisasi dan logistik. Perubahan fase tersebut telah membuat rantai pasokan makanan menjadi lebih kompleks terutama untuk produksi produk makanan dengan atribut kualitas kepercayaan produk yang lebih rentan dalam rantai pasokan modern. Sehingga pedoman dan standar tambahan perlu untuk ditetapkan secara khusus dalam rantai produksi.

Meningkatnya permintaan dan persaingan yang ketat terhadap produk halal tentu menjadi peluang dan tantangan yang tidak boleh dilewatkan bagi perusahaan, agar selalu mencari cara dalam meningkatkan produktivitasnya dalam menjaga kemandirian, menerapkan teknologi yang fleksibel dan terstandarisasi serta menerapkan manajemen yang efektif.

Konsumen muslim menginginkan jaminan bahwa produk yang mereka konsumsi adalah halal dan tayyib. Namun sebagian besar konsumen muslim tidak memiliki informasi terkait rantai pasokan produk yang dikonsumsi serta memiliki keraguan bahwa produk yang dikonsumsi apakah terkontaminasi dengan sesuatu yang haram atau tidak. Perusahaan tentunya tidak bisa serta merta *self-declare* bahwa produk mereka adalah halal.

Menghindari risiko kontaminasi sesuatu yang haram dan memastikan bahwa setiap proses produksi, distribusi hingga sampai di konsumen akhir merupakan pondasi dasar dari rantai pasok halal (*Halal Supply Chain*).⁸ Manajemen Rantai Pasokan Halal (*Halal Supply Chain Management/HSCM*) merupakan pengelolaan jaringan pasokan halal dengan tujuan untuk memperluas integritas halal dari sejak bahan baku hingga titik pembelian konsumen akhir.⁹ Manajemen rantai pasokan halal membutuhkan komitmen di tingkat manajemen puncak melalui kebijakan halal yang bertindak sebagai dasar operasional rantai pasokan. Kebijakan halal tersebut meliputi tanggung jawab organisasi dalam melindungi integritas halal di sepanjang rantai pasokan, ruang lingkup sertifikasi

⁸ Marco Tieman, Jack G.A.J. van der Vorst, and Maznah Che Ghazali, 'Principles in Halal Supply Chain Management', *Journal of Islamic Marketing*, 3.3 (2012), 217–43 <<https://doi.org/10.1108/17590831211259727>>.

⁹ Tieman, van der Vorst, and Ghazali.

halal organisasi, jaminan kepada konsumen atau pelanggan, serta metode/mechanisme kontrol atau pengawasan terhadap kepatuhan halal

Manajemen rantai pasokan halal, jika dibandingkan dengan manajemen rantai pasokan lainnya, melibatkan proses tambahan yang lebih spesifik yang berkaitan dengan pemilihan bahan (hewan/bahan baku), proses pemisahan, proses produksi/ pengelolaan/ penyembelihan, pengemasan, transportasi, pergudangan dan serangkaian alur lainnya hingga sampai ke tangan konsumen, dimana semua tahapan tersebut sesuai dengan yang telah disyariatkan dalam Islam.

Halal pada hakikatnya tidak hanya berfokus pada keyakinan agama saja tetapi juga pada kesehatan.¹⁰ Oleh sebab itu, produksi makanan halal tidak hanya mencakup masalah operasional material namun juga spriritual jika dibandingkan dengan makanan lain pada umumnya yang hanya berfokus pada keselamatan dan kemanan. Halal menjadi persyaratan pertama dan utama dalam produksi makanan halal.

Integritas halal tidak dapat hanya dilakukan oleh konsumen, dalam arti hanya konsumen saja yang dituntut secara mandiri untuk memilih produk halal yang ada di pasar. Integritas halal suatu produk halal harus melewati pengujian independen dan memakan biaya yang signifikan. Jika dalam makanan halal setiap kali bahan dicampur dengan unsur atau zat haram maka dapat membuat jaminan status halalnya menjadi tidak mungkin, misalnya integritas produk makanan organik akan terganggu jika pengawet atau pestisida digunakan di sepanjang rantai pasokan, yang dimana hal ini sangat sulit dideteksi oleh konsumen, sehingga sangat penting bagi konsumen produk halal untuk mengetahui proses produksi produk halal tersebut (terbuat dari bahan apa,

¹⁰ C.E. Regenstein J.M. Regenstein, M.M. Chaudry, 'The Kosher and Halal Food Laws', *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*, 2.2003 (2003) <<https://doi.org/10.1201/9780203490082.axi>>.

berasal dari mana, status kehalalan pemasok, serta kepatuhan perusahaan terhadap standar halal).¹¹

Jaminan produks halal menjamin konsumen mendapat kepastian hukum terhadap produk yang akan dikonsumsi. Jaminan produk halal yang dicerminkan oleh sertifikat halal meningkatkan tingkat kepercayaan konsumen untuk mengkonsumsi produk. Sertifikasi merupakan prosedur formal dimana orang atau lembaga yang terakreditasi atau berwenang menilai dan memverifikasi (membuktikan secara tertulis dengan menerbitkan sertifikat) atribut, karakteristik, kualitas, kualifikasi atau status individu atau organisasi, barang atau jasa, prosedur atau proses, atau peristiwa atau situasi, sesuai dengan persyaratan atau standar yang ditetapkan.¹²

Sertifikasi produk halal merupakan serangkaian proses yang harus dilalui pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikat halal. Sertifikat halal diperoleh melalui beberapa tahapan pemeriksaan untuk membuktikan bahwa bahan baku, proses produksi dan sistem jaminan halal produk pada suatu perusahaan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan LPPOM MUI.¹³ Sertifikasi dilakukan dengan beberapa tahapan pemeriksaan yang dilakukan oleh auditor halal untuk ditetapkan status kehalalannya. Tahapan tersebut meliputi persiapan, penyembelihan/ pengolahan, bahan-bahan yang digunakan, pembersihan, penanganan, desinfeksi, pemrosesan dan penyimpanan, pengangkutan sampai distribusi, serta pelaksanaan manajemen. Jika syarat-syarat kehalalannya terpenuhi, maka perusahaan bisa mendapatkan sertifikat halal untuk produknya.

Sertifikat halal telah menghemat waktu bagi konsumen akhir untuk memeriksa semua bahan dan mempelajari semua tentang produksi produk halal yang akan dikonsumsi. Sertifikasi halal membuat konsumen percaya diri untuk

¹¹ Ali, Tan, and Ismail.

¹² Nizamuddin Zainuddin, Adam Mohd Saifudin, and Norlila Mahidin, *Effect of Halal Certification and Labelling Process on Halal Supply Chain Performance A Sustainable Higher Education Eco-System: A Development of Malaysian Transport Demand Management Framework*. View Project, 2019 <<http://excelingtech.co.uk/>>.

¹³ LPPOM -MUI, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM - MUI* (Jakarta: LPPOM-MUI, 2008).

membuat pilihan informasi pada saat pembelian, serta memastikan bahwa produk yang ditawarkan adalah halal sesuai syariah, *tayyib*, serta aman untuk dikonsumsi.

Dalam pasar dewasa saat ini, tidak hanya konsumen muslim saja yang menuntut tersedianya produk halal, namun juga konsumen non-muslim. Sertifikat halal akan menarik semua konsumen halal baik muslim maupun non-muslim. Sertifikasi halal selanjutnya dapat digunakan sebagai teknik diferensiasi produk sehingga dapat meningkatkan pangsa pasar, pendapatan perusahaan dan daya jual. Dari sisi ekspor, sertifikat halal juga dapat meningkatkan daya jual produk terutama di negara-negara yang mayoritas berpenduduk muslim karena kesadaran akan produk halal yang meningkat dari waktu ke waktu. Lebih lanjut, sertifikasi halal memberikan beberapa manfaat terhadap industri halal, yakni sertifikasi halal memberikan perlindungan terhadap produk dalam negeri dari persaingan global, serta menghadirkan sistem dokumentasi dan administrasi perusahaan, khususnya UMKM, yang lebih baik. Sertifikasi halal memberikan perlindungan pada pasar domestik dari gempuran barang-barang impor yang tidak memiliki kejelasan halal/haramnya (impor daging, bahan kosmetik, kulit hewan, bahan campuran makanan, dsb). Sertifikat halal mensyaratkan adanya dokumentasi dan administrasi yang baik, jelas dan runtut, khususnya bagi pelaku UMKM, sehingga dengan diberlakukannya himbauan untuk bersertifikat halal bagi UMKM akan berpengaruh secara langsung pada sistem dokumentasi dan administrasi UMKM.