

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Perlindungan Hukum Terhadap Konsumen Muslim Atas Pencantuman Sertifikat Halal Pada Restoran Di Wilayah Yogyakarta

Timbulnya kesadaran konsumen akan makanan halal telah melahirkan Sertifikat Halal guna memberikan jaminan akan makanan yang beredar di masyarakat, sebagaimana diatur dalam Pasal 29 ayat Undang-Undang Dasar 1945, yang menyatakan :

(1) Negara berdasarkan atas Ketuhanan Yang Maha Esa.

(2) Negara menjamin kemerdekaan tiap-tiap penduduk untuk memeluk agamanya masing-masing dan untuk beribadat menurut agamanya dan kepercayaannya itu.

Perlindungan Konsumen mengenai kehalalannya produk diatur dalam Undang-undang Jaminan Produk Halal Nomor 33 Tahun 2014. Namun, Undang-undang ini belum mengatur secara jelas dikarenakan pemberian sertifikat halal pada rumah makan atau restoran atau warung belum bersifat mandatori (wajib) dan masih bersifat voluntary (sukarela). Sehingga LPPOM MUI mengeluarkan sertifikat halal didasarkan pada Fatwa-Fatwa MUI. Sebagaimana diatur dalam Fatwa MUI tentang Penetapan Produk Halal, yaitu Firman Allah SWT tentang Keharusan Mengonsumsi yang Halal, antara lain:¹

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُوتَات

¹ Fatwa-Fatwa MUI Tentang Penetapan Produk Halal

الشَّيْطَانِ، إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya : “Hai sekalian manusia! Makanlah yang Halal lagi 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 2:168)

وَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا، وَاتَّقُوا اللَّهَ الَّذِي أَنْتُمْ بِهِ مُؤْمِنُونَ

Artinya : “Dan makanlah makanan yang Halal lagi baik dari yang Allah telah rezekikan kepadamu, dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya” (QS. Al-Maidah[5]:88)

Sertifikat Halal tentu merupakan informasi penting dalam memilih produk bagi umat Muslim karena menyangkut pelaksanaan syariat. Dalam hal UUPK dan Undang-undang Jaminan produk Halal, bagaimana cara atau tahapan-tahapan pemberian label halal untuk makanan. Harus atau tidaknya label halal dalam suatu produk diatur dalam UU Produk Halal sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. UU ini telah mengatur secara jelas bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal. Maka dari itu jika yang di jual halal harus bersertifikat halal.

Sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan sistem jaminan

halal memenuhi standar Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia.²

Sertifikat halal sendiri merupakan Fatwa tertulis yang dikeluarkan oleh MUI yang menyatakan halalnya suatu produk atau makanan merupakan keputusan sidang Komisi Fatwa MUI berdasarkan hasil audit LPPOM MUI. Sedangkan sertifikat halal dalam Pasal 1 butir 10 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal adalah pengakuan kehalalan suatu produk yang dikeluarkan oleh mui. berdasarkan ketentuan tersebut dalam pembukaan jaminan produk halal adalah produk yang dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam. undang-undang ini memberikan jaminan kehalalan produk untuk semua umat Islam di Indonesia.

Selanjutnya tujuan dari sertifikat halal yaitu sertifikasi halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya dilakukan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menenteramkan hati para konsumen. kesinambungan proses produksi halal dijamin oleh produsen dengan cara menerapkan sistem jaminan halal.³ Sedangkan jika dilihat dari sudut pandang Undang-Undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999 Konsumen sebagai pengguna barang dan/atau jasa sepenuhnya bergantung kepada informasi yang diberikan oleh pelaku usaha tanpa bisa meneliti lebih lanjut terhadap kebenaran informasi tersebut, ini menyebabkan kedudukan konsumen secara ekonomis menjadi kurang diuntungkan. Padahal konsumen mempunyai hak untuk mengetahui informasi baik berupa informasi daftar harga makanan maupun kehalalan produk atau makanan yang akan dibeli.

²“Anonim, *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM MUI*, <https://jambi.kemenag.go.id/files/jambi/file/file/produkhalal/pyst1363038081.pdf>, diunduh pada hari rabu, 7 desember 2016, jam 10.49 wib.

³“Anonim, *Tentang Sertifikat Halal*, <http://halalmuijatim.org/sertifikasi/tentang-sertifikat-halal/>, diunduh 7 desember 2016, jam 23.19 wib.

Menurut Yusuf Shofie dalam bukunya yang berjudul “Perlindungan Konsumen dan Instrumen-Instrumen Hukumnya”, ketika konsumen memesan makanan/minuman sesuai dengan keinginannya, maka pada saat itu terjadilah hubungan kontraktual (*privity of contract*) antara konsumen dengan pengusaha restoran/warung/ rumah makan. Dimata hukum konsumen mempunyai kewajiban membayar harga makanan atau minuman. Sebaliknya pengusaha berkewajiban menyediakan makanan sesuai pesanan konsumen. Di sisi lain konsumen mempunyai hak untuk mendapatkan makanan atau minuman yang aman, baik dan bergizi, serta harganya terjangkau atau wajar.

Di sini timbul adanya “Kepastian Hukum” dalam Pasal 1 angka (1) tersebut bisa diaplikasikan juga dalam “kepastian harga makanan dan minuman yang ditawarkan di rumah makan/restoran/warung”. Salah satu hak konsumen sebagaimana yang diatur dalam Pasal 4 huruf (c) UU Perlindungan Konsumen adalah konsumen berhak atas Informasi yang benar, jelas dan jujur mengenai kondisi dan jaminan barang dan/atau jasa. Dari Pasal tersebut terlihat bahwa konsumen pada rumah makan/restoran/warung mempunyai hak atas informasi yang benar, jelas dan jujur, baik mengenai “menu” makanan dan minuman yang ditawarkan juga termasuk di dalamnya informasi tentang “harga” makanan dan minuman yang ditawarkan di rumah makan/restora/warung tersebut.⁴ LPPOM MUI untuk menghindari konsumen mengalami kerugian meskipun restoran sudah bersertifikat halal.

Di dalam Undang-Undang Perlindungan Konsumen juga dijelaskan lembaga yang berperan aktif dalam mewujudkan Perlindungan Konsumen yaitu Lembaga

⁴ Rudyanti Dorotea Tobing, 2015, *Hukum, Konsumen dan Masyarakat (Sebuah Bungai Rampai)*, Yogyakarta, LaksBang Mediatama (members of LaksBang Group), hlm.33

Perlindungan Konsumen Swadaya Masyarakat. Pemberian Informasi tersebut menjadi tugas Lembaga Swadaya Masyarakat yang meliputi kegiatan :

- a. Menyebarkan Informasi dalam rangka meningkatkan kesadaran atas hak dan kewajiban dan kehati-hatian konsumen dalam mengkonsumsi barang dan/atau jasa;
- b. Memberikan nasihat kepada konsumen yang memerlukannya;
- c. Melakukan pengawasan bersama pemerintah dan masyarakat terhadap keluhan atau pengaduan konsumen.
- d. Membantu konsumen dalam memperjuangkan haknya menerima keluhan atau pengaduan konsumen.
- e. Melakukan pengawasan bersama pemerintah dan masyarakat terhadap pelaksanaan perlindungan konsumen.

Pada prinsipnya hubungan hukum antara pelaku dan konsumen adalah hubungan hukum keperdataan. Berarti hal ini setiap perselisihan mengenai pelanggaran yang dilakukan oleh pelaku usaha atas pelaksanaan Undang-Undang tentang Perlindungan Konsumen yang menyebabkan kerugian bagi konsumen bisa diselesaikan melalui hukum perdata. Dalam Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen mempunyai sanksi selain sanksi perdata, yaitu terdapat sanksi pidana bagi pelaku usaha. Sebagaimana diatur dalam Pasal 45 ayat (2) yang menyatakan bahwa penyelesaian sengketa di pengadilan atau di luar pengadilan berdasarkan pilihan sukarela para pihak yang bersengketa. Penyelesaian sengketa sebagaimana diatur pada Pasal 45 ayat (3) tidak menghilangkan tanggung jawab pidana sebagaimana diatur dalam Undang-undang. Sedangkan Pasal 45 ayat (4) menyatakan

bahwa apabila telah dipilih upaya penyelesaian sengketa konsumen di luar pengadilan, gugatan melalui pengadilan hanya dapat ditempuh apabila upaya tersebut dinyatakan tidak berhasil oleh salah satu pihak atau oleh para pihak yang bersengketa.

Penyelesaian Sengketa juga dapat dilakukan di luar Pengadilan sebagaimana tercantum dalam Pasal 47 Undang-undang Perlindungan Konsumen, penyelesaian tersebut diselenggarakan untuk mencapai kesepakatan mengenai bentuk dan besarnya ganti rugi dan/atau mengenai tindakan tertentu untuk menjamin tidak akan terjadi kembali atau tidak akan terulang kembali kerugian yang diderita oleh konsumen. Sedangkan Penyelesaian Sengketa melalui Pengadilan diatur dalam Pasal 48 yaitu mengacu pada ketentuan tentang peradilan umum yang berlaku dengan memperhatikan ketentuan dalam Pasal 45. Aturan mengenai sanksi-sanksi yang terdapat dikenakan pelaku usaha yang melanggar ketentuan dapat ditemukan dalam Bab XIII Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, yang mulai diatur dari Pasal 60 sampai dengan Pasal 63. Sanksi-sanksi yang dapat dikenakan terdiri dari sanksi administratif, sanksi pidana pokok dan tambahan. Pemberian sanksi administratif menjadi kewenangan Badan Penyelesaian Sengketa Konsumen terhadap pelaku usaha yang melanggar Pasal 19 ayat (2) dan ayat (3), Pasal 20, Pasal 25 dan Pasal 26. Pemberian sanksi administratif berupa penetapan ganti rugi paling banyak Rp. 200.000,00 (dua ratus juta rupiah).

Menurut hasil penelitian dari Ippom-mui dengan Bapak Nur Ismanto di Yogyakarta menyatakan bahwa LPPOM MUI Yogyakarta memberikan perlindungan hukum kepada konsumen melalui restoran yang bersertifikat halal. karena ketika

restoran sudah melakukan sertifikat halal maka dapat dikatakan restoran tersebut sudah halal menurut agama dan hukum positif.⁵

Restoran atau Rumah Makan atau Warung yang dapat dijamin kehalalannya oleh LPPOM MUI adalah yang sudah memiliki Sertifikat Halal. Bagi restoran yang belum memiliki sertifikat halal maka belum ada perlindungan atau kepastian bahwa restoran tersebut dijamin kehalalannya dalam produksinya apakah sesuai dengan syariat Islam atau tidak. Upaya yang dilakukan untuk memperoleh Produksi halal dan Thayib, yaitu :⁶

- a. Melindungi makanan daripada risiko pencemaran bakteri patogen, racun dan bahan lain.
- b. Mencegah bakteri yang membiak, tahap bahaya kerusakan makanan dan menyebabkan penyakit bagi konsumen.
- c. Menghapus bakteri patogen dalam makanan melalui masakan atau pemrosesan.

Pelaku usaha yang mengajukan permohonan pemeriksaan halal kepada lembaga pemeriksa halal wajib memberikan tembusan kepada departemen agama, dan disyaratkan membuat beberapa pernyataan dan mempersiapkan sistem jaminan halal, yaitu :⁷

1. Membuat pernyataan bahwa pemeriksaan sistem jaminan halal dapat dilaksanakan sesuai dengan ruang lingkup produk yang diajukan.
2. Membuat pernyataan tidak akan menyalahgunakan sertifikat halal.

⁵ Wawancara dengan Bapak Nur Ismanto selaku Auditor Ippom-mui, pada hari, senin, 9 januari 2017, pukul 13.00 wib.

⁶ Petunjuk Teknis Pedoman Sistem Produksi Halal, Jakarta, 2003

⁷ zulham, 2013, *hukum perlindungan konsumen*, kencana prenada media group, hlm. 115-116.

3. Membuat pernyataan tidak akan memberikan informasi yang menyesatkan atau tidak sah berkaitan dengan sertifikat halal.
4. Sistem jaminan halal (halal assurance system) harus di dokumentasikan secara jelas dan perinci serta merupakan bagian dari kebijakan manajemen perusahaan.
5. Dalam pelaksanaannya, sistem jaminan halal ini diuraikan dalam bentuk panduan halal (halal manual), yang berfungsi sebagai rujukan tetap dalam melaksanakan dan memelihara sistem jaminan halal tentang kehalalan produk tersebut.
6. Produsen menjabarkan panduan halal secara teknis dalam bentuk prosedur baku pelaksanaan (standard operation procedure) untuk mengawasi setiap proses yang kritis agar kehalalan produknya terjamin.
7. Baik panduan halal maupun prosedur baku pelaksanaan yang disiapkan harus disosialisasikan dan diuji coba di perusahaan, sehingga seluruh jajaran manajemen dari tingkat direksi hingga karyawan memahami betul bagaimana memproduksi produk halal yang baik.
8. Sistem jaminan halal dan pelaksanaannya dimonitor dan dievaluasi melalui suatu sistem audit halal internal yang ditetapkan oleh perusahaan.
9. Koordinasi pelaksanaan sistem jaminan halal dilakukan oleh tim auditor halal internal yang mewakili seluruh bagian yang terkait dengan produksi halal yang ditetapkan oleh perusahaan. Koordinator tim auditor halal internal harus beragama islam.

Sebagaimana yang diatur dalam Pasal 1 ayat 1 Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen, Perlindungan Konsumen adalah segala upaya yang menjamin adanya kepastian hukum untuk memberikan perlindungan kepada konsumen. perlindungan konsumen berasaskan manfaat, keadilan, keseimbangan, keamanan, keselamatan konsumen, serta kepastian hukum. salah salah satu cara preventif yang dilakukan LPPOM MUI untuk menghindari segala sesuatu yang haram adalah melalui meneliti bahan baku untuk membuat produk yang ditelusur dan dianalisa tidak hanya bahan baku yang diteliti melainkan semua komponen, seperti peralatan, proses produksi, sampai penyajian pun harus memenuhi persyaratan halal. sedangkan untuk restoran dan catering harus mendaftarkan seluruh menu yang di jual termasuk produk-produk titipan, kue ulang tahun serta menu musiman. kemudian restoran dan catering harus mendaftarkan seluruh gerai, dapur serta gudang.

Upaya memberikan perlindungan hukum terhadap restoran halal kepada masyarakat merupakan bagian penting dari hukum perlindungan konsumen. terutama hak konsumen muslim adalah mendapatkan informasi yang jelas mengenai produk yang dikonsumsinya, terutama yang berkaitan dengan kehalalan produk karena berhubungan dengan kewajiban muslim untuk mengetahui asal-usul makanan yang dikonsumsinya. maka produsen memiliki kewajiban untuk menyediakan informasi yang jelas mengenai produk dan memastikan kehalalannya melalui proses sertifikasi halal ke LPPOM MUI.

Restoran yang sudah memiliki sertifikat halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh komisi Fatwa MUI. Sesuai dengan ketentuan mui untuk sertifikat halal hanya berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal penetapan Fatwa MUI. Namun, apabila dalam perjalannya restoran ingin

menambahkan atau mengganti bahan atau menu baru juga harus mendapatkan penilaian dari MUI untuk memastikan kehalalannya baru mendapatkan izin menambah atau mengganti bahan baku atau menu baru.

Tiga bulan sebelum masa berlaku sertifikat halal berakhir LPPOM MUI akan mengirimkan surat pemberitahuan kepada produsen yang bersangkutan untuk segera mendaftarkan kembali. dua bulan sebelum berakhir masa berlakunya sertifikat, produsen harus mendaftar kembali untuk mendapatkan sertifikat yang baru. produsen yang tidak memperbaharui sertifikat halalnya, tidak diizinkan lagi menggunakan sertifikat halal yang telah kadaluarsa dan dihapus dari daftar yang terdapat dalam majalah resmi LPPOM MUI Jurnal halal. jika sertifikat halal hilang, pemegang harus segera melaporkannya ke LPPOM MUI. Sertifikat halal yang dikeluarkan oleh mui adalah milik mui. oleh sebab itu, jika karena sesuatu hal diminta kembali oleh mui, maka pemegang sertifikat wajib menyerahkannya. keputusan mui yang didasarkan atas Fatwa MUI tidak dapat diganggu gugat.⁸

Berdasarkan wawancara yang dilakukan penulis dengan LPPOM MUI yaitu dengan Bapak Nur Ismanto selaku tim Auditor Halal bahwa LPPOM MUI bahwa bila menemukan restoran bersertifikat halal yang di temukan kelalaian yang tidak di sengaja maka tidak ada sanksi tetapi LPPOM MUI akan memberikan teguran/peringatan. Namun, bila ditemukan restoran sengaja melakukan kelalaian dalam proses produksi maka LPPOM MUI Pertama, akan memberikan teguran/ peringatan tetapi bila masih

⁸Anonim, <https://forumhalal.wordpress.com/2008/07/29/masa-berlaku-sertifikat-halal/> diakses senin, 6 maret pukul 23.46 wib

tidak dilanjutkan teguran tersebut. kedua, baru LPPOM MUI akan mencabut sertifikat halal. aturan ini hanya berlaku bagi restoran yang sudah bersertifikat halal.⁹

Sehingga pelaku usaha yang tidak melakukan kewajibannya setelah memperoleh sertifikat halal, dikenai sanksi yang sebagaimana diatur dalam Pasal 27 ayat(1) Undang-undang No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal :

- a. Peringatan tertulis
- b. Denda administratif
- c. Pencabutan sertifikat

Namun yang berhak melapor bila terjadi penipuan atau kejahatan adalah konsumen, apabila konsumen merasa dirugikan maka konsumen dapat melaporkan ke lembaga konsumen. karena penipuan atau kejahatan diluar tanggung jawab LPPOM MUI.¹⁰

Dari penjelasan diatas diperoleh bahwa pengaturan perlindungan hukum bagi konsumen diatur pada Undang-undang Perlindungan Konsumen Nomor 8 Tahun 1999, selanjutnya peraturan lain yang terkait dengan permasalahan perlindungan konsumen muslim, khususnya atas pangan yaitu Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, Undang-undang Nomor 33 tentang Jaminan Produk Halal dan Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 Tentang Pedoman Tata cara Pemeriksaan dan Penetapan Pangan Halal. Lembaga yang wajib dan berkompeten melakukan perlindungan khusus bagi konsumen muslim adalah LPPOM MUI, yang berwenang

⁹ Wawancara dengan Bapak Nur Ismanto, selaku Tim Auditor LPPOM MUI, pada hari, senin, 9 Januari 2017, pukul 13.00 wib.

¹⁰ Wawancara Bapak Nur ismanto selaku tTm Auditor pada hari senin, 9 Januari 2017 pada pukul 13.00 wib.

melakukan pemeriksaan dan pengkajian terhadap produk pangan yang dimintakan sertifikat halal. Lembaga lain yang terkait dalam melindungi konsumen muslim adalah Dapertemen Agama yang bertugas memberikan pembinaan kepada pelaku usaha di bidang penerapan sistem jaminan halal dan melakukan sosialisasi baik kepada konsumen maupun pelaku usaha muslim.

Pada restoran yang belum memiliki sertifikat halal, belum ada undang-undang yang mengatur tentang pemberian sanksi baik administrasi maupun pidana, sehingga tidak ada sanksi bagi restoran yang belum memiliki sertifikat halal. Dengan tidak adanya sanksi hukum bagi pelaku usaha khususnya restoran yang tidak bersertifikat halal menyebabkan masih banyaknya restoran yang belum memiliki sertifikat halal. Ini di karenakan sertifikat halal masih belum bersifat mandatori (wajib) melainkan bersifat voluntary (sukarela).

B. Pengawasan LPPOM MUI terhadap Pencantuman Sertifikat Halal pada Restoran.

Setelah Restoran melakukan serangkaian Audit Halal, sebuah restoran dapat mendapatkan sertifikat Halal dari LPPOM MUI. Namun pihak LPPOM MUI terus melakukan pengawasan terhadap restoran meskipun sudah memperoleh Sertifikat Halal. Selanjutnya Pasal 8 angka 2 Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 Tentang Pedoman Dan Tatacara Pemeriksaan Dan Penetapan Pangan Halal yang menyatakan Sertifikat halal berlaku selama 2 (dua) tahun dan dapat diperbarui dalam jangka waktu yang sama sesuai dengan perundang-undangan yang berlaku. Namun, dalam Pasal 8 angka 3 menyatakan Sertifikat Halal sebagaimana dimaksud pada ayat (2) dapat dicabut oleh Lembaga Pemeriksa apabila produsen atau importir pemegang sertifikat tersebut melakukan pelanggaran di bidang pangan Halal sebagaimana diatur dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku.

LPPOM MUI di dalam pengawasannya melakukan banyak hal pengawasan. Pertama, adalah pengawasan melalui kewajiban perusahaan mengeluarkan Sistem Jaminan Halal (SJH). Sistem Jaminan Halal adalah sebuah sistem yang harus dibangun oleh perusahaan dalam rangka menjaga konsistensi produksi Halal. Termasuk Konsistensi metode dan juga mencegah terjadinya pencemaran. Disini perusahaan

mempunyai kewajiban untuk mengangkat beberapa Auditor Halal. Selanjutnya, Audit Internal perlu dilakukan oleh Auditor Halal Internal yang kompeten dan Independen. Sedangkan untuk pelaksanaan audit internal dilakukan setidaknya enam bulan sekali. Sedangkan hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan rutin yang dibuat setiap enam bulan sekali. Selama Sertifikat masih berlaku perusahaan dilarang untuk mengganti bahan baku tanpa persetujuan LPPOM MUI.¹¹ Sehingga dari penjelasan diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa LPPOM MUI melakukan pengawasan berupa :

- a. Perusahaan wajib mengikuti aturan sistem jaminan halal sepanjang berlakunya sertifikat halal.
- b. Perusahaan wajib menyerahkan laporan audit internal setiap 6 (enam) bulan sekali setelah terbitnya sertifikat halal.
- c. Perubahan bahan, proses produksi dan lainnya perusahaan wajib melaporkan dan mendapatkan persetujuan dari LPPOM MUI.

Berdasarkan Wawancara yang dilakukan penulis dengan LPPOM MUI yaitu dengan Bapak Nur Ismanto bahwa restoran boleh melakukan pergantian bahan baku di kemudian hari, tetapi restoran tersebut harus melaporkan kepada LPPOM MUI bahan baku apa saja yang akan diganti dan setelah melaporkan bahan baku akan diperiksa lagi oleh LPPOM MUI untuk memastikan bahan baku yang digunakan halal.¹²

Sehingga sangatlah penting untuk memperoleh persetujuan lppom mui untuk melindungi kehalalan produk. jadi restoran tidak boleh hanya memberikan

¹¹<http://www.halhalal.com/inilah-pengawasan-yang-dilakukan-lppom-mui-pada-restoran-bersertifikat-halal/> diakses senin 6 Januari pukul 23.00 WIB.

¹² Wawancara Bapak Nur Ismanto selaku Tim Auditor pada hari senin, 9 Januari 2017 pada pukul 13.00 WIB.

pemberitahuan tapi harus mendapatkan persetujuan lppom mui. sehingga lppom mui dapat memeberikan pengawasan terhadap restoran agar konsumen selalu merasa aman dan terlindungi dengan adanya sertifikat halal.

LPPOM MUI terkadang secara mendadak mengadakan inspeksi. dalam melakukan inspeksi mendadak lppom mui mempunyai hak untuk melakukan sidak tanpa pemberitahuan dahulu pada perusahaan yang sudah bersertifikat halal. inspeksi mendadak ini berguna untuk memastikan tidak ada bahan hewan yang diharamkan.¹³ Berdasarkan wawancara penulis dengan rumah makan bakso yang bersertifikat halal dengan pemilik bahwa sidak terjadi tanpa pemberitahuan terlebih dahulu dengan membeli bakso guna uji Lab¹⁴. Uji Lab dilakukan untuk meyakinkan dan menjamin perusahaan benar-benar menghasilkan produk Halal sesuai ketentuan. Selanjutnya dalam Pasal 6 huruf c Keputusan Menteri Agama Nomor 518 Tahun 2001 Tentang Pedoman Dan Tatacara Pemeriksaan Dan Penetapan Pangan Halal yang mengatur cara Berproduksi, meliputi :

- a. Cara penyembelihan hewan potong
- b. Pemilihan bahan baku
- c. Pemilihan bahan penolong dan bahan tamabahan
- d. Cara Pengolahan

Untuk menjaga kehalalan tidak hanya dilihat dari sisi hewan yang di halalkan tetapi juga dilihat dari proses cara penyembelihan hewan potong sebgaimana diatur

¹³ Wawancara Bapak Nur Ismanto selaku Tim Auditor pada hari senin, 9 Januari 2017 pada pukul 13.00 wib.

¹⁴ Wawancara dengan Ibu Yuni selaku pemilik rumah makan pada hari selasa 28 Februari 2017 pada pukul 09.00 WIB.

dalam Pasal 19 Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Undang-Undang Jaminan Produk Halal yang menyatakan bahwa :

“Hewan yang digunakan sebagai bahan Produk wajib disembelih sesuai dengan syariat dan memenuhi kaidah kesejahteraan hewan serta kesehatan masyarakat veteriner.

Dalam Pasal 18 ayat (1) Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 menyatakan bahwa bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat (3) meliputi :

- a. Bangkai
- b. Darah
- c. Babi dan atau
- d. Hewan yang disembelih tidak sesuai dengan syariat.

Sedangkan bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan Fatwa MUI. Sehingga menjamin restoran memberikan hasil produk halal yang dapat dipertanggung jawabkan.

Sedangkan dalam Undang-Undang Nomor 33 Tentang Jaminan Produk Halal, dalam pasal 50 Pengawasan JPH meliputi :

- a. LPH;
- b. Masa berlaku sertifikat halal;
- c. Kehalalan produk;
- d. Pencantuman label halal;
- e. Pencantuman keterangan tidak halal;

- f. Pemisahan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, serta penyajian antara produk halal dan tidak halal;
- g. Keberadaan penyelia halal; dan/atau
- h. kegiatan lain yang berkaitan dengan jph.

Untuk mengawasi produk makanan tersebut, pemerintah berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan dengan cara :¹⁵

- a. Memasuki setiap tempat yang diduga digunakan dalam kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan dan perdagangan pangan untuk memeriksa, meneliti dan mengambil contoh pangan dan segala sesuatu yang diduga digunakan dalam kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau perdagangan pangan.
- b. Menghentikan, memeriksa dan mencegah setiap sarana angkutan yang diduga atau patut diduga digunakan dalam pengangkutan pangan serta mengambil dan memeriksa contoh pangan.
- c. Membuka dan meneliti setiap kemasan pangan.
- d. Memeriksa setiap buku, dokumen atau catatan lain yang diduga memuat keterangan mengenai kegiatan produksi, penyimpanan, pengangkutan dan/atau perdagangan pangan termasuk menggandakan atau mengutip keterangan tersebut.
- e. Memerintahkan untuk memperhatikan izin usaha atau dokumen lain sejenis.

¹⁵ zulham, op. cit, hlm. 124.

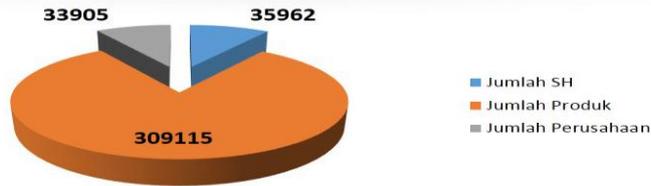
Berikut Diagram Perusahaan yang sudah memperoleh Sertifikat Halal MUI :¹⁶

Tabel Statistik Sertifikat Halal

¹⁶ http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/59/1368/page/1

<http://halal-diy.org/produk-halal.html>, diunduh pada hari Rabu, 29 Maret 2017, jam 11.00 WIB.

Jumlah Sertifikasi Halal MUI Tahun 2010 - 2015

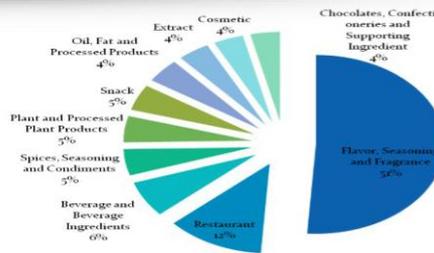


□ Jumlah Auditor Halal LPPOM MUI sebanyak 831 orang auditor



10 TOP KATEGORI PRODUK BERSERTIFIKAT HALAL MUI

No	Product of Group	Total Product
1	Flavor, Seasoning and Fragrance	12241
2	Restaurant	2955
3	Beverage and Beverage Ingredients	1558
4	Spices, Seasoning and Condiments	1141
5	Plant and Processed Plant Products	1139
6	Snack	1123
7	Oil, Fat and Processed Products	1041
8	Extract	962
9	Cosmetic	907
10	Chocolates, Confectioneries and Supporting Ingredient	890

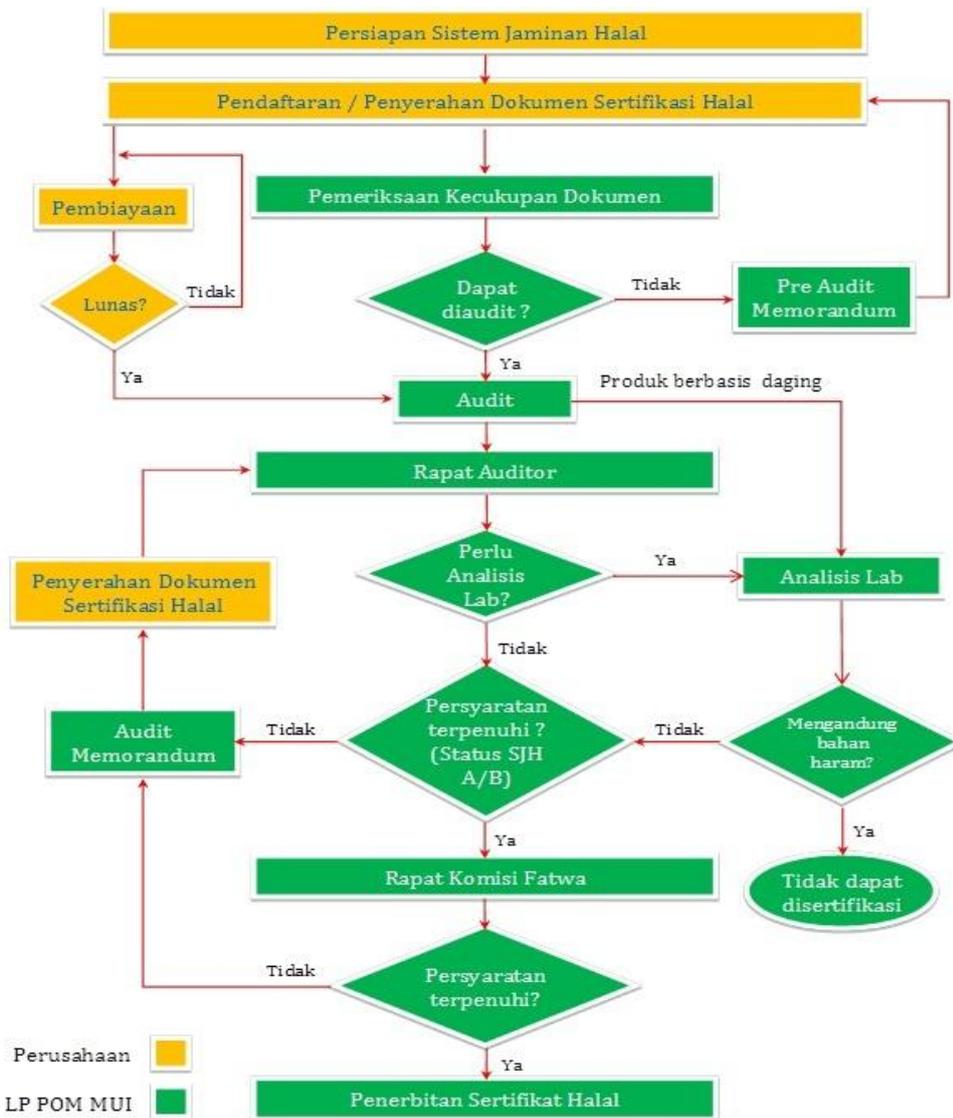


Sumber : Web LPPOM MUI

Berikut proses sertifikasi halal dalam bentuk diagram alir :¹⁷

Diagram Prosedur Sertifikasi Halal

¹⁷ Persyaratan sertifikat halal mui,
http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/58/1366/page/1.. diunduh 01.23 wib.



Sumber : Web LPPOM MUI

secara umum prosedur sertifikasi halal adalah sebagai berikut :

- a. Perusahaan yang mengajukan sertifikasi, baik pendaftaran baru, pengembangan (produk/fasilitas) dan perpanjangan, dapat melakukan pendaftaran secara online. melalui website lppom mui.

- b. Mengisi data pendaftaran status sertifikat (baru/ pengembangan/ perpanjangan) data sertifikat halal, status sjh (jika ada) dan kelompok produk.
- c. Membayar biaya pendaftaran dan biaya akad sertifikasi halal.
- d. Mengisi dokumen yang dipersyaratkan dalam proses pendaftaran sesuai dengan status pendaftaran (baru/pengembangan/perpanjangan) dan proses bisnis (industri pengolahan, rph, restoran, dan industri jasa), diantaranya: manual sjh, diagram alir proses produksi, data pabrik, data produk, data bahan dan dokumen bahan yang digunakan, serta data matrix produk.
- e. Setelah selesai mengisi dokumen yang dipersyaratkan, maka tahap selanjutnya sesuai dengan diagram alir proses sertifikasi halal seperti diatas yaitu pemeriksaan kecukupan dokumen penerbitan sertifikat halal.

LPPOM MUI untuk mengawasi kehalalan makanan memberikan beberapa aturan bagi pelaku usaha yang ingin memiliki sertifikat halal dapat mendaftarkannya ke LPPOM MUI dengan ketentuan sebagai berikut :Bagi Perusahaan Pengolahan, yaitu :

- a. Produsen harus mendaftarkan seluruh produk yang diproduksi di lokasi yang sama dan/atau yang memiliki merek/brand yang sama.
- b. Produsen harus mendaftarkan seluruh lokasi produksi termasuk maklon dan pabrik pengemasan.
- c. Ketentuan untuk tempat maklon harus dilakukan di perusahaan yang sudah mempunyai produk bersertifikat halal atau yang bersedia disertifikasi halal.

Dari penjelasan penggolongan berdasarkan kategori usaha, beberapa hal yang harus dilakukan perusahaan pemohon.¹⁸

- a. Setiap produsen yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal bagi produknya, harus mengisi Borang yang telah disediakan. Borang tersebut berisi informasi tentang data perusahaan, jenis dan nama produk serta bahan-bahan yang digunakan
- b. Borang yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan ke sekretariat LP POM MUI untuk diperiksa kelengkapannya, dan bila belum memadai perusahaan harus melengkapi sesuai dengan ketentuan.
- c. LPPOM MUI akan memberitahukan perusahaan mengenai jadwal audit. Tim Auditor LPPOM MUI akan melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen dan pada saat audit, perusahaan harus dalam keadaan memproduksi produk yang disertifikasi.
- d. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium (bila diperlukan) dievaluasi dalam Rapat Auditor LPPOM MUI. Hasil audit yang belum memenuhi persyaratan diberitahukan kepada perusahaan melalui audit memorandum. Jika telah memenuhi persyaratan, auditor akan membuat laporan hasil audit guna diajukan pada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.
- e. Laporan hasil audit disampaikan oleh Pengurus LPPOM MUI dalam Sidang Komisi Fatwa Mui pada waktu yang telah ditentukan.

¹⁸ <https://food.detik.com/static/2>, diunduh pada hari Kamis, 07 April 2017, jam 23.05 WIB.

- f. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan, dan hasilnya akan disampaikan kepada produsen pemohon sertifikasi halal.
- g. Sertifikat Halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI.
- h. Sertifikat Halal berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal penetapan fatwa.
- i. Tiga bulan sebelum masa berlaku Sertifikat Halal berakhir, produsen harus mengajukan perpanjangan sertifikat halal sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan LPPOM MUI.

Kemudian dilakukanlah tata cara pemeriksaan (Audit) mulai dari manajemen, bahan-bahan baku, dll. Pemeriksaan (audit) produk halal mencakup:

- a. Manajemen produsen dalam menjamin kehalalan produk (Sistem Jaminan Halal).
- b. Pemeriksaan dokumen-dokumen spesifikasi yang menjelaskan asal-usul bahan, komposisi dan proses pembuatannya dan/atau sertifikat halal pendukungnya, dokumen pengadaan dan penyimpanan bahan, formula produksi serta dokumen pelaksanaan produksi halal secara keseluruhan.
- c. Observasi lapangan yang mencakup proses produksi secara keseluruhan mulai dari penerimaan bahan, produksi, pengemasan dan penggudangan serta penyajian untuk restoran/catering/outlet.

- d. Keabsahan dokumen dan kesesuaian secara fisik untuk setiap bahan harus terpenuhi.
- e. Pengambilan contoh dilakukan untuk bahan yang dinilai perlu.

Sertifikat halal apabila sudah lewat masa berlaku setelah 2 (dua) tahun pemilik sertifikat dapat memperpanjang sertifikat melalui beberapa proses :

- a. Produsen harus mendaftarkan kembali dan mengisi borang yang disediakan.
- b. Pengisian borang disesuaikan dengan perkembangan terakhir produk.
- c. Produsen berkewajiban melengkapi kembali daftar bahan baku, matrik produk versus bahan serta spesifikasi, sertifikat halal dan bagan alir proses terbaru.
- d. Prosedur pemeriksaan dilakukan seperti pada pendaftaran produk baru.
- e. Perusahaan harus sudah mempunyai manual Sistem Jaminan Halal sesuai dengan ketentuan prosedur sertifikasi halal di atas.

Bagi perusahaan yang ingin mendaftarkan sertifikasi halal ke LPPOM MUI, baik industri pengolahan (pangan, obat, kosmetika), rumah potong hewan (RPH), restoran, katering, dapur, maka harus memenuhi persyaratan sertifikasi halal yang tertuang dalam dokumen HAS 23000. HAS 23000 adalah dokumen yang berisi persyaratan sertifikasi halal LPPOM MUI. HAS 23000 terdiri dari 2 bagian, yaitu :

1. Bagian i tentang persyaratan sertifikasi halal yaitu kriteria sistem jaminan halal (has 23000:1)
2. Bagian (ii) tentang persyaratan sertifikasi halal.

Berikut adalah ringkasan dari dokumen has 23000 tentang Kriteria Jaminan Halal:¹⁹

a. Kebijakan halal

Manajemen puncak harus menetapkan kebijakan halal dan mensosialisasikan kebijakan halal kepada seluruh pemangku kepentingan (*stake holder*) perusahaan.

b. Tim manajemen halal

Manajemen puncak harus menetapkan tim manajemen halal yang mencakup semua bagian yang terlibat dalam aktivitas kritis serta memiliki tugas, tanggungjawab dan wewenang yang jelas.

c. Pelatihan Edukasi

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis pelaksanaan pelatihan. pelatihan internal harus dilaksanakan minimal setahun sekali dan pelatihan eksternal harus dilaksanakan minimal dua tahun sekali.

d. Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk yang disertifikasi tidak boleh berasal dari bahan haram atau najis. perusahaan harus mempunyai dokumen pendukung untuk semua bahan yang digunakan, kecuali bahan tidak kritis atau bahan yang dibeli secara retail.

¹⁹ kriteria sistem jaminan halal
http://www.halalmui.org/mui14/index.php/main/go_to_section/58/1366/page/1.. diunduh 01.30 wib.

e. Produk

Karakteristik/profil sensori produk tidak boleh memiliki kecenderungan bau atau rasa yang mengarah kepada produk haram atau yang telah dinyatakan haram berdasarkan fatwa mui. merk/nama produk yang didaftarkan untuk disertifikasi tidak boleh menggunakan nama yang mengarah pada sesuatu yang diharamkan atau ibadah yang tidak sesuai dengan syariaah islam. produk pangan eceran (*retail*) dengan merk sama yang beredar di indonesia harus didaftarkan seluruhnya untuk sertifikasi, tidak boleh jika hanya didaftarkan sebagian.

f. Fasilitas Produksi

Industri pengolahan: (i) fasilitas produksi harus menjamin tidak adanya kontaminasi silang dengan bahan/produk yang haram/najis; (ii) fasilitas produksi dapat digunakan secara bergantian untuk menghasilkan produk yang disertifikasi dan produk yang tidak disertifikasi selama tidak mengandung bahan yang berasal dari babi/turunannya, namun harus ada prosedur yang menjamin tidak terjadi kontaminasi silang.

a. Restoran/katering/dapur: (i) dapur hanya dikhususkan untuk produksi halal; (ii) fasilitas dan peralatan penyajian hanya dikhususkan untuk menyajikan produk halal.

b. Rumah Potong Hewan (RPH): (i) fasilitas RPH hanya dikhususkan untuk produksi daging hewan halal; (ii) lokasi rph harus terpisah secara nyata dari RPH/peternakan babi; (iii) jika proses *deboning* dilakukan di luar RPH

tersebut, maka harus dipastikan karkas hanya berasal dari RPH Halal; (iv) alat penyembelih harus memenuhi persyaratan.

g. Prosedur tertulis aktivitas kritis

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis mengenai pelaksanaan aktivitas kritis, yaitu aktivitas pada rantai produksi yang dapat mempengaruhi status kehalalan produk. aktivitas kritis dapat mencakup seleksi bahan baru, pembelian bahan, pemeriksaan bahan datang, formulasi produk, produksi, pencucian fasilitas produksi dan peralatan pembantu, penyimpanan dan penanganan bahan dan produk, transportasi, pemajangan (*display*), aturan pengunjung, penentuan menu, pemingsanan, penyembelihan, disesuaikan dengan proses bisnis perusahaan (Industri pengolahan, RPH, Restoran/Katering/Dapur). Prosedur tertulis aktivitas kritis dapat dibuat terintegrasi dengan prosedur sistem yang lain.

h. Kemampuan telusur (*traceability*)

perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menjamin kemampuan telusur produk yang disertifikasi berasal dari bahan yang memenuhi kriteria (disetujui lppom mui) dan diproduksi di fasilitas produksi yang memenuhi kriteria (bebas dari bahan babi/ turunannya).

i. Penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis untuk menangani produk yang tidak memenuhi kriteria, yaitu tidak dijual ke konsumen yang mempersyaratkan produk halal dan jika terlanjur dijual maka harus ditarik.

j. Audit internal

Perusahaan harus mempunyai prosedur tertulis audit internal pelaksanaan SJH. Audit internal dilakukan setidaknya enam bulan sekali dan dilaksanakan oleh auditor halal internal yang kompeten dan independen. Hasil audit internal disampaikan ke LPPOM MUI dalam bentuk laporan berkala setiap 6 (enam) bulan sekali.

k. Kajian ulang manajemen

Manajemen puncak atau wakilnya harus melakukan kaji ulang manajemen minimal satu kali dalam satu tahun, dengan tujuan untuk menilai efektifitas penerapan sjh dan merumuskan perbaikan berkelanjutan.