

INOVASI DAN KONTRIBUSI FIQH PRAKTIS DALAM INDUSTRI HALAL

Imroatul Azizah¹, Farida Isroani²

UIN Sunan Ampel Surabaya

Universitas Nahdlatul Ulama Sunan Giri

Email: imroatul.azizah@uinsa.ac.id¹, farida@unugiri.ac.id²

ABSTRACT

The size of the Muslim market necessitates the growth and development of the halal industry, unfortunately The Muslim community 'stutters' in dealing with this situation; not quickly seize opportunities as producers, but instead enjoy status only as consumers. Even in the era of free trade and market digitalization, various innovations are needed so that Muslims can capitalize on this potential. This research aims to examine the innovations and contributions of fiqh in developing and reviewing shariah-compliant standards, procedures, and practices in the halal industry. This innovation is to ensure product halalness and meet the expectations and needs of Muslim consumers. This qualitative research with phenomenology concludes that the innovation and contribution of fiqh in the halal industry covers various aspects, such as the development of processing technology; use of high-quality halal ingredients; creating new methods in production processes that are more efficient and environmentally friendly; development of a more effective, more accessible and transparent halal certification system; and increasing public education and awareness about halal products. After the production process and halal certification, it is still necessary to carry out an audit of the production process and materials used, conduct research and analysis of relevant Sharia laws, and conduct consultations with scholars and experts in their fields.

Keywords: *Innovation and Contribution of Fiqh, Halal Certification, and Halal Industry.*

ABSTRAK

Besarnya pasar muslim meniscayakan pertumbuhan dan perkembangan industri halal, sayangnya masyarakat muslim 'gagap' menghadapi situasi ini; tidak cepat menangkap peluang sebagai produsen, tapi malah menikmati status hanya sebagai konsumen. Padahal di era perdagangan bebas dan digitalisasi market ini membutuhkan berbagai inovasi agar umat Islam bisa mengkapitalisasi potensi tersebut. Penelitian ini hendak mengkaji bagaimana inovasi dan kontribusi fiqh dalam mengembangkan dan mengkaji standar, prosedur, dan praktik yang sesuai dengan shariah dalam industri halal. Inovasi ini untuk memastikan kehalalan produk, memenuhi harapan dan kebutuhan konsumen muslim. Penelitian kualitatif dengan fenomenologi ini menyimpulkan bahwa inovasi dan kontribusi fiqh dalam industri halal mencakup berbagai aspek, seperti pengembangan teknologi pengolahan; penggunaan bahan-bahan halal yang berkualitas tinggi; menciptakan metode baru dalam proses produksi yang lebih efisien dan ramah lingkungan; pengembangan sistem sertifikasi halal yang lebih efektif, lebih mudah diakses dan transparan; dan meningkatkan pendidikan dan kesadaran masyarakat tentang produk halal. Setelah proses produksi dan sertifikasi halal, tetap perlu melakukan audit atas proses produksi dan bahan-bahan yang digunakan, melakukan penelitian dan analisis terhadap hukum-hukum syariah yang relevan, serta melakukan konsultasi dengan para ulama dan pakar di bidangnya.

Kata Kunci: *Inovasi dan Kontribusi Fiqh, Sertifikasi Halal, dan Industri Halal.*

PENDAHULUAN

Indonesia bertahan di posisi ke empat setelah Malaysia, Arab Saudi, dan Uni Emirate pada *The Global Islamic Economy Indicator* dalam *State of the Global Islamic Economy (SGIE) report 2022* yang diluncurkan Dinar Standard, Dubai, Uni Emirate Arab (Dinar Standard, 2021). CEO Dinar Standard Rafiuddin Shikoh menyampaikan, meski tetap berada

di peringkat yang sama, Indonesia mengalami kenaikan signifikan di sektor makanan halal dengan naik dua peringkat ke posisi kedua (Puspaningtyas, 2022).

Ekspor makanan halal ke negara-negara Organisasi Kerjasama Islam (OKI) meningkat 16 persen pada 2021 (Puspaningtyas, 2022). Untuk mendukung ekspor produk halal Indonesia, Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah (KNEKS) bersama dengan Dirjen Bea dan Cukai, Lembaga *National Single Window (LNSW)* dan Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sedang mengembangkan sistem data kodifikasi produk halal untuk mencatat nilai perdagangan global produk halal Indonesia (Aliasar, 2021). Selain itu pemerintah juga memperkuat peningkatan sertifikasi halal melalui digitalisasi.

Dalam berbagai laporan yang terbit sejak akhir tahun 2000-an, industri ekonomi syariah global difokuskan pada sektor-sektor konsumtif atau berdaya saing tinggi. Mereka adalah makanan, gaya hidup, pariwisata, dan sektor keuangan. Pada tahun 2021, consumer spending masyarakat muslim untuk sektor makanan dan gaya hidup sekitar USD 3 miliar. Sementara aset perbankan syariah sekitar USD 3,5 miliar. Jumlah tersebut merupakan angka yang sangat besar mengingat peningkatannya mencapai 57 persen untuk sektor makanan dan gaya hidup dan 75 persen untuk keuangan Islam jika dihitung dari tahun dasar 2015 (Indonesian Ministry of National Development Planning, 2019). Sektor keuangan syariah di Indonesia juga mempunyai prospek menjanjikan dengan mergernya tiga bank anak usaha Badan Usaha Milik Negara (BUMN) menjadi Bank Syariah Indonesia.

Terdapat enam industri halal yang sudah ada dalam lingkup global, antara lain halal food, modest fashion, Islamic finance, media and recreation, muslim friendly travel, dan pharmaceuticals & cosmetics. Indonesia berada di posisi keenam di sektor keuangan syariah, ketiga dalam modest fashion, kesembilan dalam farmasi dan kosmetik, tetapi tidak masuk Top 10 untuk pariwisata ramah muslim dan media hiburan (Dinar Standard, 2021).

Dari enam sektor yang ada, makanan halal merupakan pilar industri halal terbesar dilihat dari sisi revenue. Hingga tahun 2014, market share sektor ini di tingkat dunia mencapai 17 persen. Angka itu dapat terus bertambah, jika terdapat regulasi dan standar global yang bisa menarik lebih banyak produsen makanan halal untuk masuk ke segmen ini (Indonesian Ministry of National Development Planning, 2019).

Impor negara-negara OKI tercatat 279 miliar dolar AS pada 2020. Didominasi oleh halal food sebesar 72 persen. Laporan yang menghitung indeks peringkat dari 81 negara ini mencatat pergerakan signifikan Indonesia pada halal food, diikuti farmasi dan kosmetik, dan fashion. State of the Global Islamic Economy Report memperkirakan total pengeluaran umat

muslim global pada tahun 2022 akan tumbuh sebesar 9,1%, yang berasal dari enam sektor riil ekonomi syariah yaitu sektor makanan dan minuman halal, *modest fashion*, kosmetik, farmasi, media dan rekreasi, serta *travel*. Pertumbuhan ini diperkirakan akan mencapai US\$2.8 triliun pada tahun 2025 atau meningkat 7,5% (Dinar Standard, 2021)

Peluang bisnis halal industri dunia saat ini sangat terbuka lebar. Potensi Indonesia sebagai pasar (*muslim consumer*) terbesar di dunia perlu dioptimalkan dengan mendorong Indonesia menjadi produsen produk halal, karena faktanya negara exporter produk halal terbesar di dunia dipegang oleh Brazil (USD 5,2 Billion), sebaliknya importer produk halal terbesar di dunia adalah Indonesia (USD 167,9 Billion).

Atas dasar ini, peneliti tertarik untuk mengkaji bagaimana kontribusi fiqih dan inovasinya dalam mengawal industri halal. Hal ini karena fiqih merupakan piranti pokok yang mengatur secara mendetail perilaku kehidupan umat selama dua puluh empat jam setiap harinya. Pembahasan akan diawali dengan berbagai fakta perlunya standar halal bagi muslim di berbagai belahan dunia, standar-prosedur, dan praktik industri halal, regulasi sertifikasi halal, harmonisasi standar halal dunia, dan inovasi serta kontribusi fiqih terhadap industri halal.

PEMBAHASAN

Indonesia merupakan rumah bagi umat muslim terbesar di dunia dengan populasi sebesar 229,6 juta pada tahun 2020. Pengeluaran umat muslim Indonesia untuk produk dan layanan halal sebesar USD 184 miliar pada tahun 2020 dan diproyeksikan meningkat sebesar 14,96% pada tahun 2025 atau mencapai USD 281,6 miliar. Potensi pasar yang sangat besar tersebut menjadikan Indonesia sebagai target utama pasar produk halal negara-negara lain. Mestinya Indonesia mulai berbenah menjadi pemain utama pelaku industri halal nasional dan tidak lagi sekadar menjadi target pasar produk halal (Kementerian Perindustrian Republikasi Indonesia, 2022).

Indonesia merupakan negara dengan penduduk muslim terbesar di dunia, jumlah penduduk Indonesia sebanyak 277,75 juta jiwa hingga akhir tahun 2022. Berdasarkan agamanya, 241,7 juta penduduk Indonesia memeluk Islam (87,02% dari populasi Indonesia). Menurut laporan The Royal Islamic Strategic Studies Centre (RISSC), populasi muslim di Indonesia diperkirakan sebanyak 237,56 juta jiwa (Secara global, setara dengan 12,30% dari populasi muslim dunia yang sebanyak 1,93 miliar jiwa) (Ayu Rizaty, n.d.). Dengan fakta mobilitas masyarakat muslim di berbagai belahan dunia, Indonesia memiliki peluang menjadi eksportir halal dunia. Hal ini tentu memerlukan penelitian dan berbagai

kajian berkaitan dengan yurisprudensi Islam (Fiqih) yang dipraktikkan di berbagai negara pada waktu yang berbeda.

Ada beberapa hal yang perlu menjadi perhatian terkait industri halal dan mobilitas masyarakat muslim di berbagai belahan dunia. Di antaranya (Sukoso, Wiryawan Adam, Kusnadi Joni, 2020):

- Jutaan umat Islam bepergian dan menetap di negara-negara industri nonmuslim untuk mencari kerja atau kerja dan hidup di antara komunitas dengan kebiasaan diet yang berbeda.
- Beberapa negara Muslim mengimpor bahan mentah yang diproses setengah jadi dari sumber internasional yang sering ditebar dari negara-negara non-muslim.
- Kemajuan cepat dalam teknologi pangan dan pengenalan teknologi baru di negara-negara industri telah memunculkan masalah agama karena menggunakan bahan baku yang mungkin termasuk barang yang dilarang dalam etika makanan dan Fiqih.
- Kesulitan bagi konsumen Muslim untuk memilih makanan di pasar Barat yang akan bebas dari bahan yang berasal dari zat terlarang.
- Ada juga kesulitan untuk mengimpor daging dan produk makanan lainnya dari negara-negara non-muslim.

Standar, Prosedur, dan Praktik Industri Halal

Untuk mengakomodir berbagai persoalan dan tantangan industry halal, pemerintah Indonesia menyiapkan langkah-langkah strategis dan membangun ekosistem Industri halal. Produk Halal menjadi sumber baru bagi pertumbuhan ekonomi. Ekosistem yang perlu dipersiapkan untuk mendorong industri halal meliputi produksi, jasa, infrastruktur, support pemerintah, dan Sumber Daya Manusia. Sektor produksi prioritas adalah pangan, farmasi, pariwisata, busana, dan media & rekreasi. Tentu yang paling krusial adalah masalah pangan dan farmasi, karena dikonsumsi (Sukoso, Wiryawan Adam, Kusnadi Joni, 2020)

Gambar 1
Ekosistem Halal



Untuk masalah pangan, farmasi, kosmetik dan perawatan kesehatan yang dikonsumsi, pengujian halal harus lebih hati-hati dan detail. Halal berarti diizinkan atau halal dan digunakan untuk menunjuk makanan yang diizinkan untuk dikonsumsi. Selain melarang makanan dan bahan-bahan tertentu (dikenal sebagai haram), halal juga mensyaratkan bahwa makanan tidak ada kontaminan kimia atau fisik, adulteran, atau zat berbahaya lainnya. Dalam banyak kasus, pengujian keamanan makanan yang dilakukan di laboratorium adalah jenis pengujian yang sama yang dilakukan untuk Halal (Sukoso, Wiryawan Adam, Kusnadi Joni, 2020).

Tes-tes Halal Khusus, Selain pengujian standar keamanan dan kualitas makanan, sertifikasi halal membutuhkan konfirmasi bahwa produk-produk bebas dari alkohol. Alkohol dapat berkembang dalam makanan sebagai produk sampingan fermentasi atau dapat ditambahkan ke produk sebagai etanol sintetik. Penentuan alkohol biasanya dilakukan menggunakan analisis GC headspace dengan deteksi FID tetapi, untuk melacak asal etanol, menggunakan Isotop Rasio Massa Spektrometri (IRMS) atau alat yang up to date. Sertifikasi halal juga membutuhkan makanan agar terbebas dari produk babi. Jenis pengujian ini biasanya dilakukan melalui analisis PCR/qPCR. Rangkaian lengkap produk untuk alur kerja pengujian babi, termasuk instrumentasi lempeng, sistem ekstraksi protein, deteksi PCR / qPCR waktu nyata, dan kit pengujian bisa didapat dari beberapa perusahaan penyedia peralatan dimaksud. Instrumentasi FT-IR juga dapat digunakan untuk mendeteksi produk terkait babi seperti lemak babi (Sukoso, Wiryawan Adam, Kusnadi Joni, 2020).

Rangkaian tes tersebut begitu detail karena standar etika pedagang dan eksportir telah ditemukan bervariasi terutama ketika mereka tahu bahwa kebenaran deklarasi mereka tidak dapat diverifikasi dengan metode laboratorium yang tersedia saat ini. Misalnya, beberapa maskapai menaruh slip di nampan makan mereka yang menunjukkan bahwa makanan tersebut bebas dari daging babi. Deklarasi ini hanya dapat berarti bahwa tidak ada daging babi dalam hidangan tetapi tidak selalu berarti bahwa gelatin, pengemulsi, lemak yang dapat dimakan, zat pen-stabil dan bahan lain yang digunakan dalam persiapan makanan tidak berasal dari jaringan babi, darah dan produk terlarang lainnya.

Peraturan tentang makanan halal relatif sulit untuk dipatuhi negara-negara non-muslim. Banyaknya daging babi dan non-dhabihah (yaitu, dari hewan yang tidak disembelih dengan metode yang ditentukan) di restoran menyajikan masalah yang agak besar untuk diatasi. Sementara seorang muslim yang taat tidak akan memesan hidangan non-halal, ada kemungkinan kekhawatiran tentang kontaminasi silang. Ini terjadi ketika hidangan halal disiapkan dengan alat memasak yang sama dan di dapur yang sama dengan hidangan non-halal lainnya. Partikel makanan dan jus dari piring memiliki kesempatan untuk secara sadar atau tanpa sadar menjadi terkontaminasi bahan haram (Sukoso, Wiryawan Adam, Kusnadi Joni, 2020).

Regulasi Sertifikat Halal

Negara-negara seperti Malaysia, Singapura dan Indonesia saat ini telah membentuk lembaga khusus yang mengawasi halal atau tidaknya makanan yang masuk dari negara non-muslim. Sebelum dikeluarkannya UU No 33 tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), Majelis Ulama Indonesia (MUI) telah menerbitkan sertifikat halal berdasarkan kesepakatan Menteri Agama, Menteri Kesehatan dan Ketua MUI. Sejak tahun 1989-2017 sertifikat halal dari MUI sifatnya (voluntary), tapi sejak dikelola oleh Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) Kementerian Agama BPJH Sertifikat Halal menjadi mandatory (Kewajiban) (Sukoso, Wiryawan Adam, Kusnadi Joni, 2020).

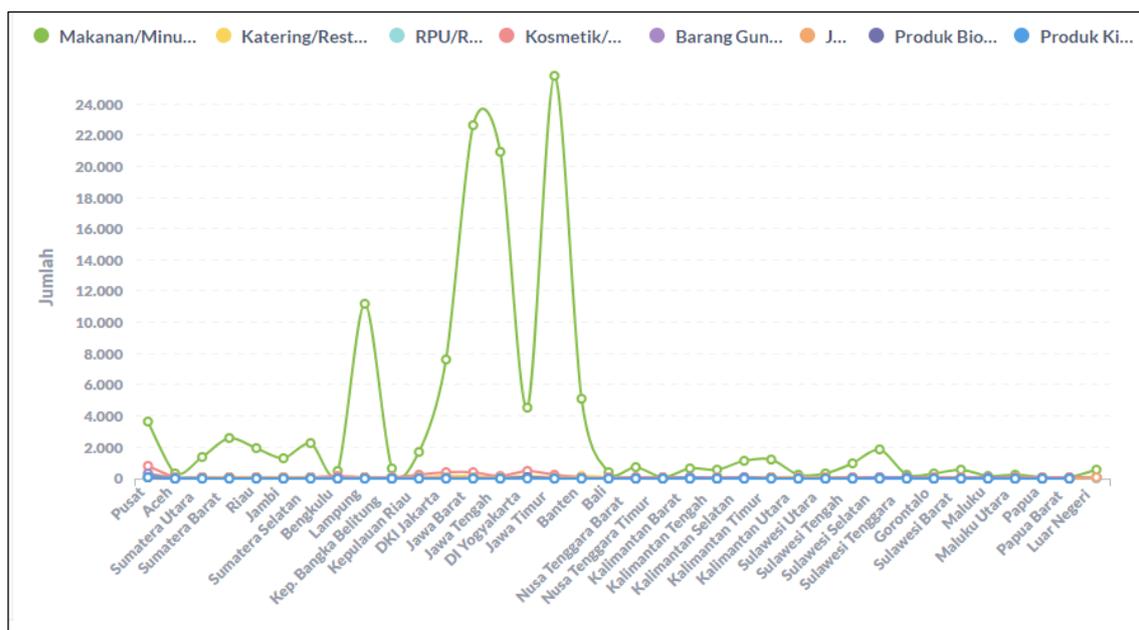
Pasal 4 UU JPH menyatakan bahwa “Produk yang masuk, beredar dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal”. Produk yang wajib adalah barang dan/atau jasa yang terkait dengan makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimiawi, produk biologi, produk rekayasa genetik, serta barang gunaan yang dipakai, digunakan, atau dimanfaatkan oleh masyarakat. Sehingga dengan adanya jaminan produk halal maka pelaku usaha dapat meningkatkan nilai tambah untuk memproduksi dan menjual produk halalnya. Selain itu, Jaminan Produk Halal juga meningkatkan daya saing produk di global market, sehingga dapat memberikan kontribusi bagi peningkatan dan pertumbuhan ekonomi negara.

Keberadaan sertifikasi halal dari segi social-ekonomi jelas menguntungkan minoritas muslim yang kebanyakan bergelut di bidang usaha di bidang makanan, obat-obatan, kosmetik dan lain sebagainya. Terlebih bagi usaha produk makanan dan obat-obatan di Indonesia yang hampir semua dimiliki oleh non-muslim (Rohmah et al., 2020).

Upaya pemerintah dalam mensupport industry halal ditunjukkan dengan kinerja BPJPH (berdiri pada 11 Oktober 2017, layanan sertifikasi halal mulai 17 Oktober 2019)

yang dalam kurun waktu 3 tahun-- 2019-2022—mensertifikasi halal 749.971 produk (Siaran Pers Kemenag, 2022). Artinya dalam setahun ada 250 Ribu produk, padahal sebelumnya rata-rata hanya 100 Ribu produk tersertifikasi. Upaya ini untuk mencapai cita-cita Indonesia menjadi produsen produk halal nomor 1 di dunia pada 2024.

Gambar 2
Penerbitan Sertifikasi Halal



Sumber: (Kementerian Agama RI, 2023a)

Upaya perbaikan layanan BPJPH dilakukan di semua lini. Hal ini dimulai dari penerbitan 1 Peraturan Pemerintah, 5 Peraturan Menteri Agama (PMA), 3 Keputusan Menteri Agama (KMA), 1 Peraturan Badan, dan 8 Keputusan Kepala Badan. BPJPH juga berkomitmen memberikan pelayanan sertifikasi halal yang lebih mudah, murah, dan cepat, dengan menerapkan transformasi digital dalam proses registrasi dan sertifikasi halal. Saat ini, SiHALAL sudah terintegrasi dengan OSS BKPM dan sistem Lembaga Pemeriksa Halal (LPH). Pendaftaran sertifikasi halal juga telah dilakukan secara online melalui ptsp.halal.go.id. Inilah yang membuat pendaftaran sertifikasi halal meningkat, karena semakin mudah. Tarif sertifikasi juga sudah ada parameter yang jelas dan lebih murah dibanding sebelumnya. Hal ini berdasarkan PMK 57 Tahun 2021.

Di bidang registrasi dan sertifikasi halal, program fasilitasi diperkuat. Pada 2020, BPJPH memberikan fasilitasi sertifikasi halal bagi sekitar tiga ribu pelaku Usaha Mikro Kecil (UMK). Angka ini ditingkatkan pada 2021, dengan menggelontorkan program

Sertifikasi Halal Gratis (Sehati) bagi 10 ribu UMK. Di tahun ini juga, pertama kali BPJPH memperkenalkan program sertifikasi halal dengan mekanisme pernyataan pelaku usaha (self declare). Tahun 2022, program Sehati dilanjutkan, dan ada 349.834 pelaku UMK yang mengajukan sertifikasi halal melalui mekanisme self declare, diberikan fasilitasi.

Perbaikan juga dilakukan di bidang pembinaan dan pengawasan jaminan produk halal. Saat ini, BPJPH telah menggandeng 151 Lembaga Pendamping Proses Produk Halal (LPPPH) yang terdiri dari ormas Islam dan universitas; mensertifikasi 344 penyelia halal dan 18.248 pendamping Proses Produk Halal (PPH). Jumlah ini akan terus ditingkatkan agar bisa menjangkau 37 provinsi di Indonesia.

Dalam bidang kerja sama dan standardisasi halal, BPJPH telah melakukan penandatanganan kerja sama dengan 203 lembaga dalam negeri dan 4 lembaga luar negeri. BPJPH menerima pengajuan akreditasi dan saling berketerimaan dari 99 Lembaga Halal Luar Negeri (LHLN) dari 40 negara (Siaran Pers Kemenag, 2022).

Untuk memastikan standardisasi jaminan produk halal, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) diperbanyak dan diperkuat. Bila sebelumnya Indonesia baru memiliki tiga LPH maka di tahun 2022 sudah berdiri 30 lembaga, 7 di antaranya dari PTKIN (Melati, 2022). Semua ini untuk mempercepat capaian sertifikasi halal.

Tahun 2023, BPJPH mempunyai target 1 juta sertifikasi halal gratis untuk mengejar target di tahun 2024, yaitu 10 juta produk bersertifikat halal. Untuk itu ada 6 program yang dicanangkan. Berikut 6 program tersebut (Indah, 2023):

1. Pelatihan 30 ribu pendamping proses produk halal yang ditargetkan selesai pada bulan Februari 2023
2. Program kantin halal. Program ini bertujuan untuk mendorong kantin-kantin di seluruh satuan kerja Kemenag untuk bersertifikat halal. Dimulai Kantin Kemenag di Lapangan Banteng dan Thamrin, kemudian Kantin Itjen Kemenag di Cipete, serta Kantin BPJPH di Pinang Ranti.
3. Memperkuat kemitraan dengan Kementerian/Lembaga (K/L).
4. Fasilitasi sertifikasi halal reguler bekerja sama dengan berbagai stakeholder.
5. Kampanye mandatori halal di 1.000 titik pada 34 provinsi, dan
6. Melakukan pengawasan secara berkesinambungan.

Upaya memahami masyarakat tentang kehalalan lagi ketayyiban sangat diperlukan. Oleh karena itu, informasi tersebut harus diinformasikan secara efektif dan operasional kepada masyarakat. Kegiatan ini dapat efektif ketika didukung dengan sarana dan prasarana yang memadai. Salah satu sarana penting untuk mengawal doktrin halal

dimaksud adalah hadirnya pranata hukum yang mapan, sentral, humanis, progresif, akomodatif, dan tidak diskriminatif, yakni Undang-Undang Jaminan Produk Halal. Hadirnya Undang-Undang tersebut diharapkan dapat memberikan kontribusi dan jawaban bagi masyarakat dan dunia usaha dalam rangka perlindungan terhadap konsumen dan sekaligus menjadi payung hukum berbagai macam jenis produk halal pada produk makanan, minuman, obat, kosmetik, produk kimia, produk biologi, dan produk rekayasa genetika.

Dengan diberlakukannya UU Jaminan Produk Halal diharapkan produk-produk Indonesia dapat bersaing/berkompetisi dengan produk-produk asing/luar negeri. Tersertifikasi halal yang dibarengi dengan peningkatan mutu menjadikan produk dan jasa diminati oleh konsumen muslim baik lokal maupun asing. Michelle Limenta, Bayan M. Edis, dan Oscar Fernando (2017) menyebut, bahwa jaminan halal ini tidak dapat disangkal lagi memainkan peranan yang sangat penting dalam perdagangan global (NF, 2022).

Undang-Undang Jaminan Produk Halal idealnya mampu mengintegrasikan konsep- konsep kehalalan produk untuk dapat dikonsumsi atau digunakan konsumen muslim menurut aturan hukum Islam, menjadi hukum materiil dan hukum formal dalam undang-undang sebagai sub sistem hukum nasional.

Secara komprehensif aspek kehalalan mencakup bahan baku yang digunakan dalam mengolah produk, proses produk dan pemasaran produk. Produk hasil produksi halal wajib tunduk pada ketentuan keseluruhan rangkaian produksi mulai dari alat, bahan, ruang produksi, penyimpanan, distribusi, dan penyajian yang halal sesuai hukum Islam. Proses produksi halal juga mencakup proses produksi halal dengan bahan baku hewani, bahan baku nabati, dan proses kimia biologis atau rekayasa genetika.

Harmonisasi Standar dan Struktur Tata Kelola dalam Perspektif Fiqih Halal

Pada tanggal 31 Oktober tahun 2018 telah dilaksanakan World Halal Food Council (WHFC) dalam rangka Annual General Meeting. Kegiatan ini dihadiri 36 lembaga yang berasal dari berbagai delegasi, industri, pemerintahan, organisasi penelitian, universitas, dan asosiasi konsumen. Pertemuan ini ditujukan untuk mengevaluasi program selama satu tahun dan membahas berbagai masalah kontemporer terkait produk halal global. Standar internasional diharapkan mengefisienkan dan meningkatkan akurasi proses sertifikasi halal. Setidaknya ada tiga tema terkait produk halal yang dihasilkan selama 2018, fatwa terkait penggunaan alkohol dalam produk pangan, obat, dan kosmetika, fatwa terkait plasma darah, dan fatwa terkait dengan konsumsi Kanguru.

Pertemuan di Jakarta merupakan pertemuan tahunan yang diikuti oleh seluruh lembaga sertifikasi halal anggota WHFC seluruh dunia guna membahas berbagai permasalahan kontemporer di bidang kesyariahan serta perkembangan teknologi pangan. Pertemuan juga membahas strategi konsolidasi agar isu halal terus menjadi isu utama dalam produk pangan. Di samping anggota WHFC, pertemuan diikuti pula oleh lima lembaga sebagai observer.

Sebagai negara berpenduduk Muslim terbesar, seharusnya Indonesia tidak hanya menjadi konsumen semata. Sebab, jika produksi industri halal Indonesia bisa diekspor maka akan mengurangi defisit neraca transaksi berjalan. Melihat kondisi tersebut maka pemerintah harus bergerak cepat untuk melihat peluang terhadap tingginya permintaan akan produk halal.

Pada kuartal I 2018 neraca transaksi berjalan defisit sebesar US\$5,5 miliar. Kondisi itu dipicu oleh defisit neraca pendapatan primer yang defisit sebesar US\$7,9 miliar dan defisit pendapatan jasa sebesar US\$1,4 miliar (Monica Wareza, 2018). Pesatnya bisnis produk halal belum didukung secara kuat pengembangan Sistem Jaminan Halal (Halal Assurance System) dan kelembagaan sertifikasi halal global dan diratifikasi banyak negara. Saat ini, lembaga yang ada banyak bersifat nasional, belum terstandarisasi, dan belum ada lembaga auditornya.

Di Indonesia, sertifikasi halal ditangani oleh BPJPH Kementerian agama. Di luar negeri banyak lembaga sertifikasi halal dalam satu negara. Riaz dan Caudry (2004) mencatat dari 40 lembaga sertifikasi halal di AS tahun 2001, hanya 16 lembaga yang diakui Jabatan Kemajuan Islam Malaysia (Jakim), bahkan hanya lima yang diakui MUI. Hal ini disebabkan penanganan Lembaga sertifikasi halal luar negeri hanya 2-3 orang sehingga diragukan kredibilitasnya. Oleh karena itu BPJPH mempercepat assesmen terhadap Lembaga Halal Luar Negeri (LHLN) yang telah menyampaikan dokumen lengkap di aplikasi SIHALAL. Tahun 2022, BPJPH telah melakukan asesmen ke-6 negara, yaitu: USA, Korea, New Zealand, Thailand, Taiwan, dan Chile. Tahun ini, pihaknya sedang menyiapkan penugasan tim asesor LHLN, yang telah dilatih dan ditingkatkan kompetensi sebanyak 144 asesor untuk 97 lembaga dari 40 Negara (Kementrian Agama RI, 2023b).

Upaya penyatuan standar halal juga telah dilakukan. Pada 2003, MUI mengintroduksi standardisasi lembaga fatwa halal bagi ASEAN. Februari 2004 anggota World Halal Council (WHC), yang sekarang dipimpin ketua LPOM MUI, menyepakati persyaratan lembaga sertifikasi halal dan prosedur umum sertifikasi halal. Demikian juga prosedur standar untuk audit flavor, produk mikrobial, dan penyembelihan hewan. Pada

konferensi WHC 2007 di Malaysia telah dicapai standardisasi sertifikasi halal bagi anggotanya. Selain itu juga, kerja sama Indonesia, Malaysia, Thailand Growth Triangle (IMT- GT). Pada 2008, WHF ke-3 memberi mandat International Halal Integrity Alliance (IHI Alliance) untuk mengembangkan standar halal internasional. Hasilnya dipresentasikan pada WHF ke-4 Mei 2009.

Menghasilkan standar halal internasional bukan perkara mudah, namu juga tidak mustahil. Beberapa problem di antaranya. Pertama, perbedaan mazhab dan ushul fikih ulama komisi fatwa berpengaruh terhadap halal tidaknya suatu produk. Misalnya, sebagian ulama menilai semua makanan laut halal, sedang ulama lain menilai kepiting, cumi dan belut tidak termasuk makanan halal(Warto et al., 2019); Kedua, dalam upaya memastikan kehalalan, auditor harus memeriksa langsung ke semua tempat produksi atau cukup menerima info tertulis jika dianggap tidak terkait dengan bahan yang berpotensi haram; Ketiga, pendekatan standar audit yang digunakan. Dalam standar Internasional Organization for Standardization (ISO) ada toleransi seperti standar kualitas. Namun, kehalalan dalam Islam tidak ada toleransi (zero tolerant). Begitu satu bahan atau proses diragukan kehalalannya, harus diganti atau diperbaiki agar memperoleh sertifikat halal.

Ke depan, harmonisasi dan standardisasi sertifikasi halal antarlembaga dan atau antarnegara perlu dilakukan bertahap. Hal ini menguntungkan. Pertama, memperjelas model audit lembaga sertifikasi halal. Kedua, efisiensi proses produksi bagi produsen dan pelaku bisnis karena tidak perlu sertifikasi ulang yang menambah biaya. Ketiga, lebih menjamin terpenuhinya hak konsumen. Selayaknya standar yang dipakai berdasarkan ajaran Islam, karena halal adalah Islamic term dan Islamic law. Dibutuhkan kerja sama lebih erat antarlembaga sertifikasi halal, produsen, ulama, peneliti, dan pemerintah, serta pihak-pihak terkait.

Berkembangnya standar halal internasional akan mendorong tumbuhnya bisnis produk halal. Dengan ditopang proses sertifikasi halal yang efisien dan akurat akan memudahkan pelaku bisnis dan menguntungkan semua pihak. Karena kendala utama yang dihadapi oleh negara-negara muslim terhadap sertifikasi halal produk-produk yang masuk dari luar adalah tidak adanya standarisasi halal yang jelas dari setiap negara. Dan tidak ada mekanisme kerja sama sertifikasi halal antarnegara. Namun, dalam industri keuangan, standar halal lebih mudah dibanding dengan industri lainnya. Hal ini disebabkan karena adanya lembaga keuangan internasioanl yang didirikan untuk mengatur tata kelola sistem keuangan Islam.

Untuk bekerja secara efektif perlu adanya mekanisme standar halal internasional antarnegara muslim, hal ini juga untuk memudahkan jalannya perdagangan Internasional. Untuk itu perlu didirikan lembaga internasional di industri lain, seperti makanan dan kosmetik. Praktek etika bisa dijadikan standar sertifikasi halal. Selain itu dengan memanfaatkan jaringan Corporate social Responsibility (CSR) yang dimiliki oleh perusahaan bisa menjadi modal kuat untuk mendirikan Etika Bisnis Islam Modern. Untuk menemukan dasar filosofis dari konsep Etika Islam dan menemukan mekanisme yang tepat untuk menentukan standar dari regulasi dan sertifikasi halal sebagai bagian dalam mewujudkan etika Islam dalam perdagangan internasional kontemporer (Try Astuti & Ruqiah, 2020).

Inovasi dalam Industri Halal

Inovasi dalam industri halal dapat dilihat dari berbagai aspek, seperti pengembangan teknologi pengolahan yang sesuai dengan syariah, penggunaan bahan-bahan halal yang berkualitas tinggi, serta pengembangan sistem sertifikasi halal yang lebih efektif. Pengembangan teknologi pengolahan yang sesuai dengan syariah dapat dilakukan dengan mengevaluasi dan mengoptimalkan proses pengolahan produk halal agar sesuai dengan hukum syariah (Azam & Abdullah, 2020). Selain itu, penggunaan bahan-bahan halal yang berkualitas tinggi juga penting untuk diperhatikan karena bahan-bahan yang digunakan harus sesuai dengan syariah dan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.

Beberapa inovasi yang diterapkan dalam industri halal saat ini meliputi:

1. Penggunaan teknologi canggih untuk memastikan kehalalan produk. Misalnya, teknologi DNA barcoding untuk memverifikasi kehalalan daging dan produk-produk berbasis daging; teknologi pengenalan sidik jari/RFID untuk melacak produk halal dari sumber hingga ke meja konsumen; dan teknologi yang memungkinkan untuk mendeteksi bahan-bahan haram dalam produk.
2. Penggunaan teknologi digital, seperti aplikasi mobile dan blockchain; teknologi pengenalan diri (biometrik), untuk meningkatkan transparansi dan akuntabilitas industri halal.
3. Penggunaan teknologi pembuatan dan pengembangan produk halal yang lebih efisien, ramah lingkungan, memenuhi kriteria kesehatan dan keamanan (tanpa bahan pengawet/produk halal organik); teknologi pemotongan halal otomatis, metode pemurnian protein halal, dan proses produksi makanan yang tidak menggunakan bahan haram.

4. Penyediaan layanan edukasi dan sertifikasi halal yang membantu produsen dan konsumen untuk memahami dan memenuhi standar halal.
5. Mengembangkan sistem sertifikasi halal yang lebih mudah diakses dan transparan, dan mengintegrasikan prinsip-prinsip syariah dan teknologi modern
6. Mengembangkan dan menyempurnakan sistem peraturan dan prosedur yang digunakan dalam industri halal. Inovasi ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi dan keandalan sistem serta memastikan bahwa produk halal yang dihasilkan sesuai dengan syarat-syarat yang ditentukan oleh fiqh (hukum Islam).
7. Penerapan standar global untuk memastikan kualitas produk halal yang diterima oleh konsumen.
8. Meningkatkan kerjasama yang erat antara produsen, pengawas halal, dan konsumen untuk memastikan bahwa produk halal yang dihasilkan sesuai dengan syariat Islam dan memenuhi harapan konsumen.

Kontribusi Fiqh dalam Industri Halal

Perbedaan ulama tentang kriteria halal disebabkan oleh perbedaan sudut pandang dalam memaknai ‘*tayyib*’ dan ‘*khabith*’. Perbedaan ini menimbulkan spektrum pemahaman yang beragam di masyarakat. Ada yang sedikit-sedikit haram, ada yang begitu mudah memberi label halal secara tidak pas (Syauki, 2019). Al-Qur’an memerintahkan manusia untuk mengkonsumsi barang yang *halâlan tayyiban*. Halal adalah hal yang tidak dilarang nash syariat baik dalam al-Qur’an maupun hadits. Sedangkan *tayyiban*, setidaknya mencakup tiga hal yakni: statusnya halal; tidak membahayakan badan, pikiran maupun jiwa; serta layak dan enak dikonsumsi.

Interpretasi *tayyib* dalam al-Qur’an tidak terbatas sesuatu yang halal saja, tetapi mencakup seluruh tatanan kehidupan yang baik, perilaku terpuji, pendidikan yang baik, dan objek transaksi yang baik, juga bisa disebut dengan *tayyib*. Al-Qurtubi mencontohkan seseorang yang mengeksploitasi kebun tanpa seizin pemiliknya maka wajib mengembalikan dan mengganti apa yang sudah dikonsumsi, kemudian pekerjaan yang menghasilkan keuntungan melimpah tapi ujungnya menyengsarakan maka tidak termasuk usaha yang *tayyib*, tapi justru *khabith* (Al-Qurtuby, 2006, pp. 225–226). Hal ini selaras dengan Hadith “sesuatu yang dianggap baik oleh orang muslim maka baik pula di sisi Allah”, yang merupakan bentuk Rahmat atas hamba-Nya agar hal-hal (adat istiadat) yang tidak ada penjelasannya dalam al-Qur’an dan Hadith, selama hal tersebut dianggap baik oleh mayoritas muslim, maka boleh saja untuk diimplementasikan (Al-Razi, 1997, p. 79). Seperti

halnya konsumsi dan transaksi modern yang tidak mengandung mudarat dan tidak pula ada dalil nas yang melarangnya, maka boleh diaplikasikan dan dikonsumsi.

Bagi umat Islam, konsumsi tidak hanya dipandang sebagai mekanisme pemenuhan kebutuhan individu saja, namun konsumsi dianggap sebagai kegiatan ibadah sebagai pengabdian kepada Sang Khalik. Al-Nawawi mengutip sebuah Hadis sahih riwayat Muslim: “sesungguhnya Allah meridai hamba yang makan dan minum kemudian memuji-Nya (beribadah kepada-Nya) atas (karunia) makanan dan minuman tersebut” (Al-Nawawi, 2002, p. 42). Hal itu sebagaimana yang telah banyak disinggung dalam literatur fikih klasik dalam bab al-at’imah wa al-ashribah. Dalam ajaran Islam, persoalan konsumsi dan proses untuk mendapatkannya diatur dalam mekanisme hukum halal dan haram (Rohmah et al., 2020).

Allah berfirman dalam Surat al-A’raf ayat 157: *وَيُحِلُّ الْمُنْكَرَ عَنْ وَيَنْهَاهُمْ بِالْمَعْرُوفِ يَاْمُرُهُمْ... الخَبَائِثَ عَلَيْهِمْ وَيُحَرِّمُ الطَّيِّبَاتَ لَهُمْ*... Artinya: “...Dia (Nabi Muhammad) menyuruh mereka kepada yang ma’ruf dan mencegah mereka dari yang mungkar, dan menghalalkan bagi mereka segala yang baik dan mengharamkan atas mereka segala yang buruk...” (QS al-A’raf 157). Tayyib menjadi lawan kata dari *khabith*, merujuk pada al-A’raf ayat 157 di atas. Makna *khabith*, yang merupakan turunan kata dari *khautha* – *yakhbuthu* – *khubthan*, dalam Mu’jam al-Wasit diartikan sebagai sesuatu yang rusak, buruk, atau tidak menyenangkan. Karena itulah ia relevan menjadi lawan kata dari *tayyib* yang maknanya adalah baik atau menyenangkan. Dari ayat di atas dipahami bahwa apa yang *tayyib* atau dipandang baik, maka ia halal. Sedangkan apa yang dipandang sebagai *khabith* atau buruk, maka ia diharamkan. Di Sini, Pemahaman fundamental kebahasaan memiliki peranan penting dalam melahirkan produk hukum (Warto et al., 2019).

KH. Ali Mustafa Yaqub menyatakan dalam buku Kriteria Halal-Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika Menurut Al-Qur’an dan Hadits bahwa salah satu kriteria produk halal adalah ia mesti *tayyib* dan tidak mengandung mudarat (Yaqub, 2009). Mudarat di sini dapat dipahami sebagai sesuatu yang dapat merugikan atau membuat sesuatu menjadi tidak bisa digantikan dengan kemashlatannya, seperti mengonsumsi alkohol dan narkoba yang mempunyai masalah berupa menghilangkan stress sesaat, namun mudharatnya lebih besar karena menerjang proteksi akal (*hifz al-‘aql*) yang hierarki kebutuhannya adalah primer (*dharuriyat*) (Yaqin, 2017).

Ulama berbeda pendapat tentang kriteria apa yang baik dan buruk untuk dikonsumsi. Status *tayyib* dan *khabith* ini bisa berdampak pada status halal suatu produk pangan, minuman, atau obat. Dalam mazhab Hanafi, sebagaimana diungkap oleh Imam al-Jashshash dalam Ahkam Al-Qur’an (Al-Jashshash, 1992, p. 307), *tayyib* mengandung dua pengertian:

halal dan lezat/enak. Kesimpulan itu digali dari firman Allah Surat Al Maidah ayat 4: *يَسْأَلُونَكَ* ... *الطَّيِّبَاتُ لَكُمْ أَحَلُّ فُلَّ ۗ لَهُمْ أَجَلٌ مَّادَا* Artinya: “Mereka menanyakan padamu, “Apa yang dihalalkan bagi mereka?” Katakanlah, dihalalkan bagi mereka *tayyibat* (segala yang baik)...”. Lafal *tayyibat* mencakup makna halal karena makanan yang *tayyib* tidak akan mengandung bahaya, larangan maupun madharat lain di dalamnya, sehingga ia halal. Jika yang *tayyib* berarti halal, maka yang buruk (*khabith*) dapat dinilai haram. Sedangkan dalam konteks layak, enak, atau lezat, lumrahnya manusia memandang kelayakan, rasa dan lezatnya makanan atau minuman sebagai hal yang baik. Pandangan seperti ini meniscayakan bahwa layak tidaknya makanan/minuman untuk dikonsumsi dinilai dari pengetahuan manusia seputar kelayakan dan manfaat barang tersebut.

Berbeda dengan pandangan mazhab Maliki. Dalam Bidayatul Mujtahid karya Ibnu Rushd, dipaparkan mengenai diskusi tentang makanan atau minuman yang dipandang buruk oleh lumrahnya manusia (*istakhbathahu an-nufus*) seperti serangga, kodok, penyu dan sejenisnya yang mungkin kita kenal sebagai “makanan ekstrem”. Ibnu Rushd mencatat bahwa Imam al-Syafi’i mengharamkan konsumsi hewan yang dipandang aneh dan menjijikkan (Rushd, 1994, p. 520). Di sisi lain, sementara ulama menyatakan halal atau setidaknya makruh mengonsumsi makanan ekstrem yang tidak dijelaskan oleh nash syariat. Hal ini terjadi akibat perbedaan pemahaman seputar makna *khabaith* dalam ayat berikut: ... *الْخَبَائِثَ عَلَيْهِمْ وَيُحَرِّمُ* ... Artinya: “...dan Allah mengharamkan untuk mereka segala hal yang buruk...” (QS al-A’raf: 157) Di sini letak beda argumennya: jika *khabith* diartikan sebagai haram –sebagaimana dijelaskan sebelumnya *tayyib* dipahami dengan halal–maka status haram mesti ditegaskan oleh nash, bukan menggunakan standar rasio atau perasaan manusia. Lain halnya jika sifat *khabaith* (buruk) suatu makanan dikarenakan persepsi jijik, aneh atau perasaan buruk lainnya dari segi rupa maupun rasa, maka ia dikembalikan pada pemikiran dan adat masyarakat.

Kalangan mazhab Syafi’i berpendapat lebih rinci bahwa yang *tayyib* atau *khabith* ini mesti sesuatu persepsi orang Arab, sebagai bangsa yang pertama kali berinteraksi dengan Al-Qur’an. Jika orang Arab bilang ini baik, maka baiklah makanan itu–demikian sebaliknya. Imam an-Nawawi dalam Al Majmu’ Syarh Muhadzdzab menyatakan bahwa *tayyibat* adalah sifat lain di luar halal yang ditetapkan nash, dan sifat ini ditentukan oleh bangsa Arab yang mengenal Al-Qur’an dan ajaran Nabi lebih dahulu. Jika orang Arab menilainya baik–selama tidak bertentangan dengan nash, makanan/minuman dapat dihukumi halal (Al-Nawawi, 2011, p. 21). Al-Baijuri dalam Sharh Fathu al-Qarib menjelaskan pernyataan Syekh Abu Syuja’: *الشرع ورد ما إلا حلال، فهو العرب استطابته حيوان كل*

بإباحته الشرع ورد ما إلا حرام، فهو العرب استخبسته حيوان كل و بتحريمه. “Semua yang dipandang baik oleh bangsa Arab, maka halal, kecuali syariat menjelaskan keharamannya. Sedangkan semua hewan yang dianggap buruk oleh bangsa Arab maka ia haram, kecuali ada keterangan syariat yang membolehkannya”, bahwa yang dimaksud oleh orang Arab di situ adalah orang Arab yang *expert* di bidang hewan (Zoologist) (Al-Baijuri, 1994, p. 435).

Pendapat kalangan mazhab Imam Ahmad bin Hanbal tidak jauh beda. Sebagaimana dicatat Ibnu Qudamah dalam Al Mughni, bahwa tolak ukur *tayyib* dan *khabith* adalah sesuai dengan penilaian orang Arab, khususnya daerah Hijaz (Qudamah, 2009, p. 105). Sebagian kalangan mazhab Hanafi, seperti Ibnu Abidin, juga memiliki pandangan serupa (Abidin, 2003). Masalahnya, masyarakat Arab seperti apa yang dijadikan standar? Ada yang menyatakan bahwa orang Arab yang dimaksud adalah yang tinggal di perkotaan dan sedikit “beradab”, bukan kaum Badui pelosok yang jauh dari peradaban dan sangat mungkin makan hewan yang aneh-aneh. Ada juga yang menyatakan bahwa orang Arab yang bisa dijadikan tolak ukur adalah yang dalam kondisi merdeka dan sejahtera sehingga bisa memilih makanan terbaik untuk dirinya (Qudamah, 2009, pp. 105–106).

Dari diskusi di atas, setidaknya ada beberapa kesimpulan seputar kriteria *tayyib* dan *khabith*, baik buruknya pangan atau obat untuk dikonsumsi. *Pertama*, harus clear bahwa barang yang *tayyib* itu dinilai halal dan tidak diharamkan oleh nash secara tegas. *Kedua*, perihal *tayyib* dan *khabith* diukur dari persepsi orang Arab, relevan jika dipahami bahwa bangsa Arab adalah kalangan yang paling mengerti seputar halal-haram dalam Al-Qur’an karena ayat-ayat tersebut “berbicara” pada mereka. *Ketiga*, penilaian baik dan buruknya barang konsumsi dapat dinilai dari analisis rasio maupun ilmu pengetahuan. Para ahli dalam bidang makanan, obat, maupun kosmetik perlu diminta pendapatnya seputar kelayakan, manfaat, maupun bahaya dari suatu barang yang dikonsumsi.

KH. Ali Mustafa Yaqub, dalam bukunya “Kriteria Halal-Haram untuk Pangan, Obat dan Kosmetika Menurut Al-Qur’an dan Hadits” mengunggulkan pendapat ketiga. Menjadikan persepsi bangsa Arab sebagai standar baik buruknya bahan konsumsi, saat ini dipandang kurang relevan mengingat Islam telah tersebar di berbagai negeri (Yaqub, 2009). Dalam banyak persoalan, ulama pun belum tentu mampu memahami detail bahan atau produk untuk dikonsumsi kecuali dari pemaparan ahli di bidangnya. Akhirul kalam, mengetahui ragam perbedaan kriteria *tayyib* dan *khabith* menurut ulama, khususnya bahan konsumsi berupa pangan, minuman maupun obat, menyadarkan kita bahwa persoalan halal-haram tidak mudah untuk difatwakan. Terlebih pernyataan kehalalan dan keharaman itu tidak disertai pengetahuan yang cermat dan mumpuni

Berangkat dari sini, maka pertanyaan yang seyogianya harus ditelaah dan dikupas berkaitan dengan fiqh industri adalah meliputi hal-hal yang secara tertib urutannya sebagai berikut: Apakah proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi sudah memenuhi standar pengolahan sesuai syara'? Apakah relasi karyawan dan pemodal sudah memenuhi standar akad yang telah dilegalkan oleh syara'? Apakah tujuan dasar dari kegiatan industri ini merupakan yang legal dan dibenarkan oleh syara'? Apakah produk yang dihasilkan oleh industri itu sudah memenuhi standar produk sesuai syara'? Apakah sistem bagi hasil dari industri ini sudah sesuai dengan ikatan / relasi akad yang dibangun?(Syamsudin, 2022).

Kontribusi Fiqh dalam Industri halal membutuhkan kajian yang mendalam dari para ahli fiqh dan ilmuwan lainnya untuk memastikan bahwa inovasi yang dilakukan sesuai dengan prinsip-prinsip fiqh. Hal ini penting untuk menjamin bahwa produk halal yang dihasilkan sesuai dengan syariat Islam dan memenuhi harapan konsumen. Kontribusi fiqh di antaranya:

1. Melakukan audit atas proses produksi dan bahan-bahan yang digunakan,
2. melakukan penelitian dan analisis terhadap hukum-hukum syariah yang relevan, serta melakukan konsultasi dengan para ahli fiqh dan pakar di bidangnya.
3. Memberikan jaminan bahwa produk yang dihasilkan sesuai Syara'. Misalnya, dalam hal cara menyembelih, terkontaminasi/tercampur atau tidak dengan yang haram?
4. Mengevaluasi praktik industri halal, meliputi proses produksi, penyimpanan, distribusi, penyajian, dan sistem sertifikasi halal.
5. Menganalisis standar dan prosedur industri halal untuk memastikan kesesuaian dengan prinsip-prinsip fiqh. Ini termasuk evaluasi terhadap metode dan teknologi yang digunakan dalam proses produksi, serta analisis terhadap standar produk dan jasa halal yang ada.

Inovasi dan kontribusi fiqh dalam industri halal merupakan upaya untuk menjamin kesesuaian produk dan jasa halal dengan prinsip-prinsip fiqh, serta untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk halal. Hal ini penting untuk memenuhi kebutuhan dan harapan konsumen yang ingin menjalankan ajaran agama dengan benar dan juga dalam meningkatkan pangsa pasar industri halal yang semakin meningkat dalam skala global.

Selain kontribusi fiqh dalam industri halal, ada juga kontribusi ushul fiqh dalam industri halal yang patut dijadikan rujukan dalam menciptakan inovasi-inovasi produk halal yang relevan, marketable, dan adaptif dengan perkembangan industri modern. Ushul Fiqh

merupakan cabang ilmu dalam khazanah keilmuan Islam yang berfokus pada prinsip-prinsip, metodologi, dan teori yang digunakan untuk menghasilkan sebuah produk hukum Islam (*fiqh*) dari sumber nash-nash otoritatif seperti Al-Quran dan Hadis (Yasid, 2019, p. 5). Meskipun Ushul Fiqh tidak secara langsung terlibat dalam industri halal, namun memiliki beberapa kontribusi penting dalam memahami dan mengaplikasikan konsep-konsep hukum Islam terkait dengan produk dan industri halal (Wahid, 2014). Berikut beberapa kontribusi Ushul Fiqh dalam industri halal:

1. Metodologi Penentuan Kehalalan: Ushul Fiqh membantu dalam mengembangkan metodologi dan kriteria untuk menentukan kehalalan produk dan layanan dalam Islam. Prinsip-prinsip seperti *ijtihad* (penafsiran hukum), *qiyas* (analogi), *istihsan* (preferensi), dan *maslahah* (kemaslahatan) digunakan untuk mengidentifikasi apakah suatu produk atau praktik memenuhi standar hukum Islam atau tidak.
2. Penyusunan Pedoman Halal: Ushul Fiqh dapat digunakan sebagai dasar untuk menyusun pedoman dan regulasi terkait industri halal. Misalnya, pedoman yang dikeluarkan oleh badan-badan sertifikasi halal sering kali didasarkan pada prinsip-prinsip hukum Islam yang ditemukan dalam Ushul Fiqh.
3. Penentuan Kriteria Keabsahan Bahan: Industri halal sering kali harus memeriksa keabsahan bahan-bahan yang digunakan dalam produk mereka. Ushul Fiqh dapat memberikan panduan dalam menentukan apakah bahan-bahan tersebut sesuai dengan prinsip-prinsip hukum Islam, seperti larangan terhadap bahan-bahan yang haram (terlarang).
4. Pengambilan Keputusan Etis: Ushul Fiqh juga mempertimbangkan aspek etika dalam pengambilan keputusan hukum. Dalam industri halal, ini dapat mengarah pada pertimbangan etika terkait dengan perlindungan konsumen, kemaslahatan masyarakat, dan keberlanjutan lingkungan.
5. Pemahaman Lebih Mendalam: Studi Ushul Fiqh memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang prinsip-prinsip hukum Islam dan bagaimana mereka dapat diterapkan dalam konteks industri halal. Ini membantu para profesional dalam industri ini untuk membuat keputusan yang lebih bijaksana dan sesuai dengan prinsip-prinsip agama.

Meskipun Ushul Fiqh memiliki kontribusi yang signifikan dalam konteks industri halal, penting untuk dicatat bahwa aplikasi dan implementasi konkret dari hukum Islam dalam industri ini dapat berbeda-beda di berbagai negara dan lembaga. Oleh karena itu, seringkali diperlukan kerjasama antara ahli Ushul Fiqh, ilmuwan pangan, dan otoritas

regulasi untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal yang berlaku.

KESIMPULAN

Industri Halal global memiliki potensi bagi pertumbuhan ekonomi. Indonesia memiliki kesempatan besar menjadi eksporter produk halal dunia dengan langkah Inovasi-inovasi strategis. Diantaranya penetapan halal internasional yang dalam praktiknya mengalami beberapa kendala, seperti perbedaan mazhab dan ushul fikih, pemeriksaan auditor ke tempat produksi, dan pendekatan standar audit yang digunakan.

Penggunaan teknologi juga dinilai memiliki peranan penting dalam memastikan kehalalan produk, meningkatkan transparansi dan akuntabilitas industri halal, serta pengembangan produk halal yang lebih efisien, ramah lingkungan, memenuhi kriteria kesehatan dan keamanan.

Sedangkan dalam konteks fiqh dalam penentuan produk halal yang dimakanai dengan *tayyib* dan *khabith* sebagai kriteria baik buruknya pangan atau obat untuk dikonsumsi setidaknya mencakup nash yang clear dan tegas bahwa barang atau bahan yang dimaksud tidak diharamkan, pengukuran *tayyib* dan *khabith* dapat dilakukan berdasarkan persepsi orang Arab karena ayat-ayat tersebut “berbicara” pada mereka. Kemudian penilaian baik dan buruknya barang konsumsi dapat dinilai dari analisis rasio maupun ilmu pengetahuan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, I. (2003). *Radd al-Muhtar 'ala al-Durri al-Mukhtar* (Vol. 01). Dar 'Alam al-Kutub.
- Al-Baijuri, M. I. (1994). *Hashiyah al-Baijury fi Sharh al-Fath al-Qarib* (Vol. 02). Dar al-Fikr.
- Aliasar, A. (2021). *Indonesia Negara Pelopor Data Perdagangan Produk Halal Terintegrasi*.
- Al-Jashshash, A. B. (1992). *Ahkam al-Qur'an* (Vol. 03). Dar Ihya' al-Turath.
- Al-Nawawi, Y. S. (2002). *Shahih Muslim bi Sharh al-Nawawi* (Vol. 17). Dar al-Kutub al-'Ilmiyah.
- Al-Nawawi, Y. S. (2011). *Al-Majmu' Sharh al-Muhadhdhab* (Vol. 10). Dar al-Kutub al-'Ilmiyah.
- Al-Qurtuby, A. A. (2006). *Al-Jami' li Ahkam al-Qur'an*. Muassatu al-Risalah.
- Al-Razi, F. (1997). *Al-Mahsul fi 'Ilmi Ushul al-Fiqh* (Vol. 02). Muassatu al-Risalah.

- Ayu Rizaty, M. (n.d.). Jumlah Penduduk Muslim Indonesia Terbesar di Dunia pada 2022. 2022.
- Azam, M. S. E., & Abdullah, M. A. (2020). GLOBAL HALAL INDUSTRY: REALITIES AND OPPORTUNITIES. *International Journal of Islamic Business Ethics*, 5(1), 47. <https://doi.org/10.30659/ijibe.5.1.47-59>
- Dinar Standard. (2021). State of the Global Islamic Economy Report 2020/21—Thriving In Uncertainty. *State of the Global Islamic Economy Report 2020/21*, 1(1), 92–95.
- Indah. (2023). *Akselerasi Capaian Target 1 Juta Sertifikasi Halal, Ini Upaya BPJPH di 2023*.
- Indonesian Ministry of National Development Planning. (2019). *Indonesia EKONOMI SYARIAH Islamic Economic Masterplan INDONESIA 2019-2024*.
- Kementrian Agama RI. (2023a). *Penerbitan Sertifikasi Halal*.
- Kementrian Agama RI. (2023b). *BPJPH Percepat Kerjasama Halal Luar Negeri*.
- Kementrian Perindustrian Republikasi Indonesia. (2022). *Kick Off IHYA 2022*.
- Melati. (2022). *Total 30 Lembaga Pemeriksa Halal Siap Beroperasi, Tujuh dari Perguruan Tinggi Islam*.
- Monica Wareza, G. R. (2018). Neraca Pembayaran Indonesia Kuartal I-2018 Defisit US\$ 3,8 M. *CNN*.
- NF, M. S. (2022). *Dinamika Regulasi Produk Halal di Indonesia*.
- Puspaningtyas, L. (2022). INDONESIA PERTAHANKAN POSISI KEEMPAT DALAM SGIE 2022. *Republika*.
- Qudamah, I. (2009). *Al-Mughni* (Vol. 12). Dar al-Kutub al-‘Ilmiyah.
- Rohmah, S., Tohari, I., & Kholish, Moh. A. (2020). Menakar Urgensi dan Masa Depan Legislasi Fiqih Produk Halal di Indonesia. *Al-Manahij: Jurnal Kajian Hukum Islam*, 14(2), 177–190. <https://doi.org/10.24090/mnh.v14i2.3811>
- Rushd, I. (1994). *Bidayah al-Mujtahid wa Nihayah al-Muqtashid* (Vol. 02). Maktabah Ibnu Taimiyyah.
- Siaran Pers Kemenag. (2022). *Lima Tahun BPJPH, Ini Capaian Jaminan Produk Halal di Indonesia*.
- Sukoso, Wiryawan Adam, Kusnadi Joni, S. (2020). Ekosistem Industri Halal 2020. In *Ekosistem Industri Halal*.
- Syamsudin, M. (2022). *Fiqih Industri dan Ruang Lingkup Kajiannya*.
- Syauki, M. I. (2019). Ragam Pendapat Fiqih soal Kriteria Thayyiban dalam Produk Halal. *NU Online*.
- Try Astuti, A. R., & Ruqiah. (2020). Bisnis Halal Dalam Perspektif Etika Islam: Kajian Teoritis. *AL MA'ARIEF: Jurnal Pendidikan Sosial Dan Budaya*, 1(2), 142–156. <https://doi.org/10.35905/almaarief.v1i2.1139>
- Wahid, W. G. A. (2014). Posisi Ushul Fikih dalam Metodologi Ekonomi Islam. *Muqtasid: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.18326/muqtasid.v5i1.1-21>

- Warto, W., Rofiq, A., & Mashudi, M. (2019). Peranan Kaedah-Kaedah Fundamental Kebahasaan Dalam Penetapan Produk Halal. *Indonesia Journal of Halal*, 2(1), 10. <https://doi.org/10.14710/halal.v2i1.4318>
- Yaqin, A. (2017). REVITALISASI MAQÂSHID AL-SYARÎ'AH DALAM ISTINBÂTH HUKUM ISLAM: KAJIAN ATAS PEMIKIRAN MUHAMMAD AL-THÂHIR IBNU 'ÂSYÛR. *Istinbath : Jurnal Hukum*, 14(1), 48. <https://doi.org/10.32332/istinbath.v14i1.738>
- Yaqub, A. M. (2009). *Kriteria halal-haram untuk pangan, obat, dan kosmetika menurut al-Qur'an dan hadis*. Pustaka Firdaus.
- Yasid, A. (2019). *Logika Ushul Fiqh*. IRCiSoD.