

Pengenalan Makanan Halal dan Baik serta LPPOM-MUI Prop. Kalimantan Timur

SMP Negeri 2 Samarinda, 12 Oktober 2005 / 8 Ramadhan 1426

Oleh Sulistyو Prabowo STP. MP¹, Sukmiyati Agustin STP², Anton Rahmadi³

PENGANTAR

Maha suci Allah yang memberikan hidayah kepada jalan yang benar, dan tidak ada sesuatu atau seseorangpun yang mampu menutupi jalan hidayahnya Allah.

Pangan, merupakan sumber kehidupan manusia, dari pangan didapatkan energi, protein, lemak, air, mineral, dan semua unsur-unsur yang dibutuhkan untuk menunjang kehidupan manusia di dunia. Pangan juga merupakan sumber penyakit apabila tidak diolah dengan baik, mengandung racun (kimia/biologis), berlebihan (mis. kolesterol→peny. jantung, lemak→ peny. obesitas, energi→peny. diabetes), kekurangan/defisiensi (besi→peny. Anemia Gizi Besi, energi/protein→peny. marasmus, kwasiokor). Di dunia modern, pangan menjadi salah satu produk yang bernilai ekonomi. Perdagangan produk pangan saat ini harus mengikuti standar-standar layak konsumsi. Standar ini misalnya :

RDI : recommended daily intake, atau Angka Kecukupan Gizi (AKG) Harian

ISO seri 9000 : cara memproduksi makanan yang baik

SNI : standar (mutu) nasional Indonesia, contoh AMDK, garam

HACCP : hazard analysis critical control point (analisa bahaya pada titik kontrol kritis)

SSOP : sanitation standard operating procedures (prosedur standar operasi sanitasi)

Dalam Islam, pangan yang baik diistilahkan thayyibb, sedangkan pangan bukan hanya harus thayyibb tetapi juga harus halal, seperti yang tercantum dalam firman Allah :

Wahai manusia, makanlah apa-apa saja yang ada dipermukaan bumi ini yang halal lagi baik. Janganlah kamu mengikuti langkah-langkah setan, sesungguhnya setan itu adalah musuh kamu yang nyata. (QS al-Baqarah : 168)

¹ Wakil Ketua LPPOM-MUI Prop. Kaltim

² Anggota Auditor Halal LPPOM-MUI Prop. Kaltim

³ Anggota Auditor Halal LPPOM-MUI Prop. Kaltim

Payung ayat 168 surah al-Baqarah ini menunjukkan bahwa tidak hanya umat Islam, tetapi juga umat-umat lainnya harus mengkonsumsi pangan yang halal lagi baik. Dalam nash al-Qur'an, ada dua dalil pangan yang disebut haram sebagai lawan dari halal. Pangan haram ini berarti harus dihindari :

1. Haram lidz-dzati atau haram karena zatnya. (QS al-Baqarah 172, al-Maidah 3, al-An'am 145) : darah, bangkai, dan babi (menurut terjemahan tafsiran Yusuf Qardhawi dalam buku Halal dan Haram, bukan hanya sekedar daging babi).
2. Haram li-gharihi atau haram karena cara memperoleh dan cara memprosesnya. (QS al-Maidah 3) : disembelih bukan untuk kepentingan ibadah/Allah, hewan yang mati karena tercekik, ditanduk, jatuh, dipukul, diterkam binatang buas (menurut Yusuf Qardhawi, semua ini termasuk kategori bangkai/maitah).

Hikmah diharamkannya Babi

Mengapa Babi ? Babi adalah hewan yang paling ekonomis untuk digunakan dalam kehidupan manusia. Perkembangbiakannya cepat, memakan segala sesuatu (termasuk tanah, kotoran), pemeliharaannya mudah, dan seluruh bagian tubuhnya dapat dimanfaatkan. Daging babi dijadikan sumber protein dan lemak. Lemak babi memiliki tekstur yang ideal bagi industri pangan, misalnya gelatin yang banyak digunakan di produk seperti candy/permen lunak, minyak goreng, mie, kaldu. Darah babi untuk pewarna sosis, media fermentasi mikroba. Pankreas babi untuk memproduksi insulin buatan. Lemak yang tidak dapat dimakan digunakan sebagai pencampur cat, tulang babi digunakan untuk memurnikan air (arang aktif), serta masih banyak lagi.

Mengapa babi haram ? Dalam biologi, sesuatu yang memiliki struktur sel yang hampir sama akan cenderung mudah diterima (mekanisme penolakan dari tubuh semakin kecil). Menurut seorang dokter hewan, babi memiliki struktur DNA (deoksiribonucleic acid) yang hampir sama dengan manusia, akibatnya ada kemungkinan DNA babi dan DNA manusia saling mengalami rekombinasi di tingkat gen.

Beberapa kasus yang berkaitan dengan hal ini misalnya BSE-Bahaya Sapi Edan (Bovine Spongiform Encephalopathy) yang muncul di negara industri akibat penggemukan sapi menggunakan konsentrat protein yang berasal dari jeroan sapi. Contoh lain yang aktual adalah pemutih wajah yang berasal dari plasenta (babi, manusia).

Halal haram dalam al-Hadits

1. Hadits Bukhari & Muslim, dikutip oleh Yusuf Qardhawi dan ditakhriz oleh Nashiruddin Al Albany yang berbunyi : Rasulullah melarang semua binatang buas yang bertaring (karnivora) dan

burung yang berkuku tajam (karnivora). Ibnu Abbas berpendapat lain, bahwa pelarangan ini bukan haram, karena makruh atas dasar yang diharamkan sudah disebutkan pada al-Qur'an

Khamr dan narkotika

Dalam surah al-Maidah ayat 90-91 diterangkan mengenai perbuatan meminum minuman keras (khamr). Dalam bahasa, minuman keras/adiktif/psikotropika/narkotika dikategorikan sama, sebagai salah satu yang memenuhi kriteria :

1. sakara, adalah asal kata dari mabuk. Sakara dalam teknologi artinya karbohidrat yang difermentasi. Alkohol yang timbul sebagai hasil fermentasi karbohidrat disebut sebagai alcoholic beverage.
2. khamr : al khamru ma khamaral 'aqla, artinya segala sesuatu yang menutupi (fungsi) akal. Narkotika/ekstasi/adiktif termasuk dalam kategori ini.

Mengapa khamr dan narkotika dilarang ? Alkohol adalah senyawa yang dapat merusak kesehatan tubuh, meningkatkan potensi terkena kanker, peny. Jantung, dan yang paling fatal adalah merusak fungsi berfikir manusia. Narkotika/ekstasi/adiktif/alcoholic beverage dapat menciptakan angan-angan semu, kesenangan fiktif, dan ketagihan, sehingga manusia tidak dapat berfungsi secara normal sebagai khalifah fil 'ardhi. Peranan manusia yang utama adalah beribadah kepada Allah dengan mengelola bumi dan isinya ini.

Sertifikasi Halal dan peranan LPPOM-MUI

Di Indonesia, yang mengeluarkan sertifikat halal adalah Majelis Ulama Indonesia (MUI), peranan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM-MUI) adalah sebagai tenaga profesional yang membantu memberikan pertimbangan teknologi/pengetahuan teknis kepada MUI dan membantu masyarakat dalam memproduksi makanan yang halal serta memperoleh sertifikat halal.

Proses pengurusan sertifikat halal diajukan melalui LPPOM-MUI dan akan diperiksa kelengkapan berkasnya terlebih dahulu. Bila berkas lengkap, selanjutnya diadakan audit lapangan. Apabila audit lapangan dan berkas sinkron dan tidak ditemukan hal-hal yang meragukan, maka proses penetapan sertifikat halal dilakukan oleh komisi fatwa MUI.

Ada tiga jenis usaha pengolahan pangan yang menjadi sasaran utama bagi sertifikasi halal, yaitu :

1. Restoran/rumah makan, setiap restoran/rumah makan seyogyanya memiliki sertifikat halal sebagai jaminan keamanan batin bagi konsumen. Yang disertifikasi adalah bahan baku

dan proses yang terjadi selama pembuatan makanan, penyajian dan peralatan yang digunakan.

2. Rumah potong hewan (RPH), daging yang tidak disembelih dengan benar secara syar'i maupun niat hukumnya jatuh menjadi bangkai dan haram untuk dimakan. Penyembelihan yang benar mewajibkan terputusnya nadi (vena/arteri), saluran makanan (kerongkongan), dan saluran udara (tenggorokan). Selain proses pemotongan, juga pemotongnya harus disertifikasi.
3. Makanan dalam kemasan, adalah makanan yang didistribusikan baik siap olah maupun siap saji dalam kemasan plastik (polypropylene, polyethylene, polyethylene terephthalat, retort pouch, gelas plastik), kaleng, kertas (tetra pack, dsb). Selain perusahaannya mendapatkan sertifikat halal, juga diperlukan izin pencantuman label halal dari Badan POM (Pengawasan Obat Makanan dan Kosmetika).

Pencantuman label halal tidak boleh dilakukan sendiri tanpa sertifikasi dan izin. Industri milik pengusaha muslim belum tentu menghasilkan produk yang halal. Pak haji belum tentu memproduksi makanan halal. Sebagai payung hukum, masalah sertifikasi dan pencantuman label halal diatur dalam :

1. UU no 7/1996 tentang Pangan,
2. UU no8/99 tentang Perlindungan Konsumen, hukumannya max. 5 th kurungan atau denda max. 2 milyar,
3. UU no 23/92 tentang Kesehatan,
4. PP no 28/2004, tentang Pencantuman Label Pangan.

Perusahaan tidak bisa main-main dalam pencantuman label halal, press-release haramnya sebuah produk pangan dapat menyebabkan kebangkrutan industri, contohnya Ajinomoto (sekarang sudah halal), Hoka-hoka Bento (terlambat memperpanjang sertifikasi). Sertifikasi halal dapat dicabut sewaktu-waktu oleh LPPOM-MUI apabila terjadi pelanggaran misalnya, pergantian bahan baku, ditemukan ketidaksesuaian antara proses yang disertifikasi dan prakteknya, dan penipuan.

Mewaspada ingridien produk

Berapa banyak konsumen melihat ingridien produk dibanding melihat harga ? Untuk itu, LPPOM-MUI menyarankan pentingnya konsumen kritis dalam mencermati ingridien makanan (terutama untuk makanan dalam kemasan). Sebagai contoh, beberapa produk yang digemari ABG yang perlu mendapat perhatian :

1. bakery/rotian : rum (yang non-sintesis mengandung alcohol) pada black forest, mentega (hewani, sedangkan margarine dari nabati) pada semua produk, yeast/ragi (media asal pertumbuhannya) pada roti.

2. confectionary/candy/permen : gelatin pada permen empuk, anti-blooming pada permen bening.
3. sosis/nugget/baso : asal daging.
4. gorengan : asal minyak goreng (apabila curah/bekas)
5. mie : banyak sekali !, misalnya penyedap rasa (flavour).
6. air minum dalam kemasan (AMDK) terutama isi ulang : asal arang aktif (tulang babi ?)

Tambahan : Beberapa ketentuan Islam terhadap halal dan haram

1. Segala sesuatu yang ada di muka bumi pada dasarnya mubah (al-Baqarah 29, al-Jatsiyah 13)
2. Menghalalkan dan mengharamkan adalah hak Allah (Yunus 59, al-An'am 119)
3. Menghalalkan yang haram atau mengharamkan yang halal adalah perbuatan syirik (al-Maidah 103-104)
4. Yang halal tidak perlu yang haram (An-Nisa 26-28)
5. Niat yang baik tidak menghalalkan yang haram (al-Mu'minun 51, al-Baqarah 172)
6. Halal/haram berlaku untuk semua, tidak ada pengecualian atas seseorang (an-Nisa 105-109)
7. Keadaan darurat memperbolehkan yang dilarang (al-Baqarah 172,185, al-Maidah 6, an-Nisa 28)

Diskusi & Tanya jawab.

Selesai –

Pustaka Sumber :

Al Qur'an

Qardhawi, Y. 2003. Halal Haram, Gema Insani Press, Jakarta.

LPPOM MUI Prop. Kaltim. 2005. Bahan-bahan Pelatihan Auditor Halal.