



ANALISIS PERBANDINGAN STANDAR HALAL DAN HARMONISASINYA UNTUK PENGEMBANGAN USULAN STANDAR HALAL GLOBAL

EVIRIN LUTFIKA



**MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN
SEKOLAH PASCASARJANA
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
BoGOR Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI TESIS DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis dengan judul “Analisis Perbandingan Standar Halal dan Harmonisasinya untuk Pengembangan Usulan Standar Halal Global” adalah karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir tesis ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2021

Evrin Lutfika
F252180184



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
BoGOR Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

RINGKASAN

EVRIN LUTFIKA. Analisis Perbandingan Standar Halal dan Harmonisasinya untuk Pengembangan Usulan Standar Halal Global. Dibimbing oleh FERI KUSNANDAR dan DASE HUNAEFI.

Kesadaran gaya hidup halal di kalangan umat muslim telah menjadi peluang bisnis yang menjanjikan di pasar global, termasuk pola dalam mengonsumsi produk pangan halal. Pengeluaran Muslim untuk sektor pangan halal diperkirakan bertumbuh hingga tahun 2024. Tingginya pengeluaran di sektor halal didukung dengan adanya regulasi tentang halal di berbagai Negara, terutama terkait sertifikasi dan label halal. Salah satu persyaratan sertifikasi halal adalah penerapan standar halal oleh produsen pangan. Saat ini setidaknya terdapat 15 standar halal yang ada di dunia namun belum ada standar halal yang diakui dan diterapkan di seluruh dunia. Belum adanya standar halal universal dapat memperlambat laju pertumbuhan industri halal global.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk (1) Mengidentifikasi standar halal yang dijadikan rujukan di beberapa lembaga sertifikasi halal dan beberapa negara, (2) Membandingkan standar halal global dengan fokus pada aspek bahan, produk dan fasilitas, (3) Menganalisis penerapan standar halal oleh produsen pangan, dan (4) Menyusun usulan klausul untuk standar halal global. Penelitian dilaksanakan melalui metode analisis perbandingan dari standar halal global dan analisis deskriptif melalui survei. Penelitian dilakukan di kota Bogor, Indonesia dari bulan Maret 2020 hingga Agustus 2021. Penelitian dilakukan melalui tahapan (1) Pemetaan standar halal, (2) Perbandingan standar halal, (3) Survei penerapan standar halal, dan (4) Penyusunan usulan standar global.

Hasil analisis terhadap 15 standar halal di dunia, terdapat lima standar halal yang dijadikan rujukan di lebih dari tiga lembaga sertifikasi halal di lebih dari tiga negara, yaitu OIC/SMIIC 1: 2011, UAE.S/GSO 2055-1:2015, MS 1500:2009, MUIS-HC-S001 dan HAS 23000:1. Kelima standar halal tersebut terpilih untuk dilakukan analisis perbandingan.

Analisis perbandingan terhadap kelima halal standar meliputi analisis persamaan, perbedaan dan kelengkapan dari standar halal. Klausul pembanding difokuskan pada aspek bahan, produk dan fasilitas yang berpengaruh langsung terhadap status kehalalan produk. Dari total tiga belas klausul pada aspek bahan, terdapat enam klausul yang memiliki kesamaan dalam semua standar halal. Dari total sembilan klausul pada aspek produk, terdapat empat klausul yang memiliki kesamaan dalam semua standar halal dan pada seluruh klausul terdapat perbedaan kelengkapan standar. Dari total delapan klausul pada aspek fasilitas, terdapat kesamaan standar halal pada semua klausul serta terdapat lima klausul yang memiliki perbedaan standar dan enam klausul yang memiliki ketidaklengkapan standar.

Berdasarkan hasil perbandingan standar halal, maka dibuat daftar pertanyaan pada kuesioner survei. Pemilihan pertanyaan berdasarkan pada klausul standar yang berbeda dan klausul standar yang tidak lengkap (hanya beberapa standar yang mengatur klausul tersebut). Kuesioner dibagi menjadi tiga bagian yaitu profil perusahaan, penerapan standar halal di perusahaan dan harapan untuk standar halal global. Survei dilakukan terhadap 40 responden yang berasal dari industri pangan

dan bahan pangan yang menerapkan standar halal, baik industri di dalam negeri maupun luar negeri. Lokasi perusahaan terbanyak berasal dari Asia (75%), dengan jenis perusahaan terbanyak adalah perusahaan multinasional (60%) dan jenis produk terbanyak yaitu perisa (25%). Survei dilakukan melalui pengiriman kuesioner secara online. Sebagian responden yang jawabannya tidak lengkap atau memerlukan klarifikasi maka dilanjutkan survei melalui email dan/atau pesan Whatsapp.

Standar yang terbanyak diterapkan responden adalah HAS 23000, kemudian MS 1500:2009, MUIS-HC-S001, UAE.S/GSO 2055-1:2015 dan yang paling sedikit adalah OIC/SMIIC 1: 2019. Hasil survei menunjukkan terdapat perbedaan penerapan standar di antara responden, serta beberapa klausul yang penerapan standarnya berbeda dengan standar yang menjadi rujukan responden tersebut. Misalnya pada klausul fasilitas, terdapat sebelas responden yang memiliki fasilitas bersamaan dengan produk haram (*sharing facility*) namun di rujukan standar mengatur fasilitas hanya dikhususkan menangani produk halal.

Berdasarkan hasil analisis perbandingan standar halal serta didukung oleh hasil survei dan studi literatur, maka dapat diusulkan sebanyak 31 klausul standar halal global. Terdapat lima klausul yang perlu didiskusikan lebih lanjut antar ulama, yaitu *istihalah khamr*, hasil samping industri *khamr*, media kultur mikroba dari bahan najis, pencucian najis sedang dengan non air, dan bahan selain tanah untuk pencucian najis berat. Terdapat klausul baru terkait dengan media validasi pencucian dan peralatan pengambilan sampel.

Kata kunci: analisis perbandingan, harmonisasi, standar halal global



SUMMARY

EVRIN LUTFIKA. Comparative Analysis and Harmonization of Halal Standards in the Development of a Proposed Global Halal Standard. Supervised by FERI KUSNANDAR and DASE HUNAEFI.

Muslim awareness of halal lifestyles has grown into a lucrative business opportunity on a global scale, as has the trend toward halal food consumption. Muslim expenditure on halal food is expected to increase until 2024. The high level of expenditure in the halal sector is supported by the halal regulations in various countries, particularly those pertaining to halal certification and labeling. One of the requirements for halal certification is the implementation of halal standards by food producers. Currently, there are at least fifteen halal standards worldwide but there is no globally recognized as a halal standard. The absence of a universal halal standard causes the slow growth of the global halal industries.

The purpose of this study was to (1) Identify halal standards that are referenced by several halal certification bodies and several countries, (2) Compare global halal standards with focus on material, product and facility aspect, (3) Analyze the implementation of halal standards by food producers, and (4) Develop proposed clauses for global halal standards. This study analyzed global halal standards through a comparative analysis method and survey results through a descriptive analysis method. The study took place in Bogor, Indonesia from March 2020 to August 2021 and included the following steps: (1) Mapping of halal standards, (2) Comparison of halal standards, (3) Survey on the implementation of halal standards, and (4) Preparation of proposed global halal standard.

As a result of the analysis of 15 halal standards worldwide, there are five halal standards that are used as references in more than three halal certification bodies in more than three countries, that is OIC/SMIIC 1: 2011, UAE.S/GSO 2055-1:2015, MS 1500:2009, MUIS- HC-S001 and HAS 23000:1. Based on this identification, these five standards were selected for comparative analysis.

Comparative analysis was carried out on five selected halal standards, which includes analysis of similarities, differences and completeness. The comparison clauses were focused on the aspect of material, product and facility that directly affect the halal status of the product. From a total of thirteen clauses in the material aspect, there are six clauses that have similarities in all halal standards. From a total of nine clauses in the product aspect, four clauses are similar in all halal standards and all clauses have incomplete standards. From a total of eight clauses on the aspect of facility, there are similarities in halal standards in all clauses, five clauses have different standards and six clauses have incomplete standards.

A list of questions for the survey questionnaire was created based on the results of the halal standard comparison. The questions were chosen based on different standard clauses and incomplete standard clauses (only some standards stipulate such clauses). The questionnaire is divided into three sections, which include a company profile, implementation of halal standards in the company and expectations for global halal standards. Respondents represent the food and food ingredient industries that implement halal standards, both domestic and foreign industry (a total of 40 respondents). Most of the company locations are from Asia

(75%), the most type of company is multinational company (60%) and the most type of product is flavor (25%). Online questionnaires were used to conduct the survey. Some respondents whose responses were incomplete or required clarification were then contacted via email and/or Whatsapp message to complete the survey.

The standard that most implemented by respondents was HAS 23000, then MS 1500:2009, MUIS-HC-S001, UAE.S/GSO 2055-1:2015 and the least was OIC/SMIIC 1: 2019. The survey results indicated that there were differences in the implementation of the standard among respondents. Additionally, there are several clauses in which the standard's implementation in industry deviates from the reference standard. For instance, in the facility clause, there are eleven respondents who have sharing facility, despite the fact that their reference standard requires halal dedicated facility.

Based on the result of the comparative analysis of halal standards, supported by the result of survey and literature studies, it can be proposed 31 clauses of global halal standards. There are five clauses that need to be discussed further among ulama (Islamic scholar), that is *istihalah* of *khamr*, by-products of the *khamr* industry, microbial culture media from *najis* materials, washing of medium *najis* with non-water, and washing of heavy *najis* with materials other than soil. There are new clauses related to washing validation media and sampling equipment.

It is proposed 31 clauses of global halal standards based on the results of the comparative analysis of halal standards, which are supported by survey and literature studies. There are five clauses that require further discussion among ulama (Islamic scholar), namely *istihalah* of *khamr*, by-products of the *khamr* industry, microbial culture media derived from *najis* materials, washing of medium *najis* with non-water, and washing of heavy *najis* with non-soil materials. There are new clauses that stipulate the cleaning validation media and sampling equipment.

Keywords: comparative analysis, global halal standard, harmonization





@Hak cipta milik IPB University

IPB University



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

ANALISIS PERBANDINGAN STANDAR HALAL DAN HARMONISASINYA UNTUK PENGEMBANGAN USULAN STANDAR HALAL GLOBAL

EVRIIN LUTFIKA

Tesis
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Magister pada
Program Studi Teknologi Pangan

**MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN
SEKOLAH PASCASARJANA
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



@Hak cipta milik IPB University

Tim Penguji pada Ujian Tesis:
1 Dr. Ir. Joko Hermanianto

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Judul Tesis : Analisis Perbandingan Standar Halal dan Harmonisasinya Untuk Pengembangan Usulan Standar Halal Global
Nama : Evrin Lutfika
NIM : F252180184

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Ir. Feri Kusnandar, M.Sc



Pembimbing 2:
Dr. Ing Dase Hunaefi S.T.P., M.Food.St



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Siti Nurjanah S.T.P., M.Si
NIP 197601312005012001



Dekan Sekolah Pascasarjana:
Prof. Dr. Ir. Anas Miftah Fauzi, M.Eng
NIP 196004191985031002



Tanggal Ujian:
21 Agustus 2021

Tanggal Lulus: 25 AUG 2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PRAKATA

Alhamdulillah 'ala kulli haal, puji syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Maret 2020 sampai Agustus 2021 ini ialah standar halal, dengan judul Analisis Perbandingan Standar Halal dan Harmonisasinya untuk Pengembangan Usulan Standar Halal Global.

Penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada: (1) Keluarga tersayang, suami, anak, orangtua, mertua, adik atas doa, cinta dan dukungannya; (2) Bapak Dr. Ir. Feri Kusnandar, M.Sc dan Bapak Dr. Ing Dase Hunaefi S.T.P, M.Food.St selaku komisi pembimbing atas bimbingan dan arahan; (3) Dr. Ir. Joko Hermanianto selaku dosen penguji; (4) Ibu Dr. Siti Nurjanah, S.T.P, M.Si selaku Ketua Program Studi Magister Teknologi Pangan; (5) Rekan-rekan MPTP 14 atas kebersamaan dan bantuannya, serta (6) Rekan-rekan di IHATEC atas pengertian dan dukungannya.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2021

Evrin Lutfika

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Industri Halal Global	4
2.2 Sertifikasi Halal	5
2.3 Konsep Halal Haram	6
2.4 Standar Halal	7
III METODE	9
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	9
3.2 Bahan dan Alat	9
3.3 Tahapan Penelitian	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Pemetaan Standar Halal	11
4.2 Perbandingan Standar Halal	12
4.3 Survei Penerapan Standar Halal	16
4.3.1 Profil Responden	16
4.3.2 Penerapan Standar Halal pada Aspek Bahan	17
4.3.3 Penerapan Standar Halal pada Aspek Produk	21
4.3.4 Penerapan Standar Halal pada Aspek Fasilitas	23
4.3.5 Harapan Responden terhadap Standar Halal	26
4.4 Penyusunan Usulan Standar Halal Global	26
V SIMPULAN DAN SARAN	30
5.1 Simpulan	30
5.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	35
RIWAYAT HIDUP	58

DAFTAR TABEL

1	Total Pendapatan (2019) dan Estimasi Pendapatan (2024) pada Setiap Sektor Industri Halal	4
2	Daftar Standar Halal dan Jumlah LSH/Negara yang Menggunakannya	11
3	Analisis perbandingan 5 standar halal dari aspek bahan	12
4	Analisis perbandingan 5 standar halal dari aspek produk	13
5	Analisis perbandingan 5 standar halal dari aspek fasilitas	14
6	Lembaga sertifikasi halal yang mensertifikasi produk	17
7	Standar halal yang diterapkan perusahaan	17
8	Harapan responden terhadap standar halal	26
9	Usulan standar halal global	27

DAFTAR GAMBAR

1	Presentase jumlah klausul pembanding yang sama, berbeda dan tidak lengkap dalam standar halal pada aspek bahan, produk dan fasilitas	15
2	Lokasi perusahaan dan jenis perusahaan dari responden	16
3	Jenis produk yang diproduksi perusahaan	16

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuesioner survei dalam Bahasa Indonesia	36
2	Kuesioner survei dalam Bahasa Inggris	42
3	Daftar standar halal dan lembaga sertifikasi halal yang menggunakan standar halal tersebut	48
4	Profil responden survei	52
5	Hasil survei responden dari aspek bahan	54
6	Hasil survei responden dari aspek produk	56
7	Hasil survei responden dari aspek fasilitas	57