



IMPLEMENTASI SISTEM SERTIFIKASI HALAL DI INDONESIA: STUDI KASUS DI INDUSTRI PERISA

NURUL KURNIA SARI



**PROGRAM STUDI MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN TEKNOLOGI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik 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.

PERNYATAAN MENGENAI TESIS DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tesis dengan judul “Implementasi Sistem Sertifikasi Halal di Indonesia: Studi Kasus di Industri Perisa” adalah karya saya dengan arahan dari dosen 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, Maret 2026

Nurul Kurnia Sari
F2502241001

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

NURUL KURNIA SARI. Implementasi Sistem Sertifikasi Halal di Indonesia: Studi Kasus di Industri Perisa. Dibimbing oleh DIAS INDRASTI dan FERI KUSNANDAR.

Penerapan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal telah mengubah sistem sertifikasi halal di Indonesia dari yang sebelumnya bersifat sukarela menjadi wajib (mandatory), sehingga berdampak pada implementasi sistem jaminan produksi halal di industri. Kebijakan ini memiliki implikasi penting bagi industri perisa, karena perisa dikategorikan sebagai bahan tambahan pangan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan, namun dalam kerangka sertifikasi halal diperlakukan sebagai produk kimia yang wajib memiliki sertifikat halal mulai Oktober 2026. Produk perisa memiliki karakteristik khusus, antara lain formulasi yang kompleks dengan berbagai komponen serta ketergantungan yang tinggi pada bahan baku impor, sehingga proses verifikasi kehalalan menjadi lebih menantang dalam konteks rantai pasok global.

Penelitian ini bertujuan untuk (1) mengkaji standar dan regulasi halal yang berlaku bagi produk pangan dan perisa, (2) menganalisis perbandingan persyaratan teknis antara sistem sertifikasi halal yang sebelumnya bersifat sukarela dengan kerangka kewajiban sertifikasi halal di Indonesia, serta (3) mengidentifikasi tantangan yang dihadapi para pemangku kepentingan, khususnya industri perisa dan lembaga pemeriksa halal, dalam implementasi regulasi tersebut. Penelitian menggunakan pendekatan metode campuran yang mengombinasikan analisis regulasi, studi literatur, dan survei pemangku kepentingan. Data primer dikumpulkan melalui kuesioner dan wawancara lanjutan terhadap tujuh perusahaan perisa yang mewakili lebih dari 60% pangsa pasar perisa di Indonesia serta dua lembaga pemeriksa halal, yang dipilih menggunakan teknik purposive sampling. Respons survei diukur menggunakan skala Likert lima poin dan dianalisis secara deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa transisi menuju kewajiban sertifikasi halal telah mengubah penerapan sistem jaminan produksi halal di industri perisa, terutama pada aspek persyaratan bahan, proses produk halal, serta prosedur sertifikasi. Perubahan regulasi utama meliputi pengetatan persyaratan bahan baku yang wajib memiliki sertifikat halal kecuali yang tercantum dalam daftar positif pengecualian, kewajiban penggunaan fasilitas produksi halal yang terpisah untuk mencegah kontaminasi silang, serta proses verifikasi yang lebih komprehensif terhadap bahan baku impor.

Hasil survei menunjukkan sebanyak 85,7% responden sangat setuju bahwa penolakan sertifikasi terjadi akibat penerapan persyaratan dokumen yang seharusnya belum diberlakukan. Persentase yang sama juga melaporkan kesulitan dalam menyesuaikan fasilitas produksi agar sepenuhnya terpisah antara proses halal dan non-halal. Seluruh produsen perisa menyatakan bahwa keterbatasan pengakuan lembaga sertifikasi halal luar negeri untuk produk berbasis kimia menjadi hambatan penting dalam rantai pasok global. Selain itu, proses sertifikasi sering melampaui batas waktu regulasi selama lima belas hari kerja, yang berdampak pada keterlambatan produksi (85,7% responden) dan penundaan pengiriman produk (57,1%). Dampak ekonomi juga terlihat, dimana 71,4% responden melaporkan

peningkatan biaya produksi dan 57,1% mengalami keterbatasan dalam memperoleh bahan baku halal serta berkurangnya fleksibilitas dalam pengembangan formulasi perisa.

Tantangan tambahan juga ditemukan pada aspek digital dan administratif. Seluruh responden melaporkan kesulitan dalam pengajuan sertifikasi melalui portal SiHalal, sementara 87,1% menyatakan bahwa sistem tersebut masih memerlukan intervensi manual. Lembaga pemeriksa halal juga melaporkan permasalahan serupa yang berpotensi menyebabkan proses pemeriksaan melampaui batas waktu yang ditetapkan. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi kewajiban sertifikasi halal di sektor perisa masih bersifat kompleks dan memerlukan perbaikan dalam kejelasan regulasi, sistem digital, serta prosedur sertifikasi agar penerapannya lebih efisien sekaligus tetap menjaga daya saing industri.

Kata kunci: bahan tambahan pangan, perisa, regulasi, sertifikat halal, sistem jaminan halal

@Hak cipta milik IPB University

IPB University





SUMMARY

NURUL KURNIA SARI. Implementation of the Halal Certification System in Indonesia: A Case Study in the Flavor Industry . Supervised by DIAS INDRASTI and FERI KUSNANDAR.

The implementation of Law Number 33 of 2014 on Halal Product Assurance has transformed Indonesia's halal certification system from a voluntary scheme into a mandatory requirement, significantly affecting the implementation halal assurance system. This policy shift has important implications for the flavor industry, as flavorings are categorized as food additives by Indonesian Food and Drug Authority but are treated as chemical products within the halal certification framework, requiring halal certification starting in October 2026. Flavor products have distinctive characteristics, including complex formulations composed of multiple ingredients and a high dependence on imported raw materials, which complicates halal verification throughout the global supply chain.

This study aims to (1) assess halal standards and regulations applicable to food and flavor products, (2) compare the technical requirements between the previous voluntary halal certification system and the current mandatory framework in Indonesia, and (3) identify challenges faced by key stakeholders, particularly flavor manufacturers and halal inspection bodies, in implementing the regulation. The research employed a mixed-method approach combining regulatory analysis, literature review, and stakeholder surveys. Primary data were collected through questionnaires and follow-up interviews with seven flavor companies representing more than 60% of the Indonesian flavor market and two halal inspection bodies, selected using purposive sampling. Survey responses were measured using a five-point Likert scale and analyzed descriptively.

The findings show that the transition to mandatory halal certification has significantly reshaped halal assurance system in the flavor industry, particularly regarding material requirements, halal production processes, and certification procedures. Key regulatory changes include stricter requirements for halal-certified raw materials except those listed in the positive exemption list, the obligation to use dedicated halal production facilities to prevent cross-contamination, and more comprehensive verification processes for imported ingredients.

Survey results indicated that total of 85.7% of respondents strongly agreed that certification rejections occurred due to the premature enforcement of documentation requirements. The same proportion reported difficulties in adapting production facilities to ensure full separation between halal and non-halal (pork-related) processes. All flavor manufacturers indicated that limited international recognition of foreign halal certification bodies for chemical-based products constitutes a significant barrier within the global supply chain. In addition, the certification process frequently exceeded the regulatory timeline of fifteen working days, leading to production delays (reported by 85.7% of respondents) and shipment delays (57.1%). Economic impacts were also observed, with 71.4% of respondents reporting increased production costs and 57.1% experiencing reduced flexibility in sourcing raw materials and developing new flavor formulations.

Further challenges were identified in digital and administrative processes. All respondents reported difficulties in submitting certification applications through the

SiHalal portal, while 87.1% indicated that the system still requires manual intervention. Halal inspection bodies reported similar issues, which may delay the examination process beyond the regulatory limit. Overall, the study indicates that mandatory halal certification in the flavor sector remains complex and requires improvements in regulatory clarity, digital systems, and certification procedures to support more efficient implementation while maintaining industry competitiveness.

Keywords: flavor, food additive, halal, assurance system, regulation

@Hak cipta milik IPB University

IPB University





@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 2026
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.



IMPLEMENTASI SISTEM SERTIFIKASI HALAL DI INDONESIA: STUDI KASUS DI INDUSTRI PERISA

NURUL KURNIA SARI

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

**PROGRAM STUDI MAGISTER TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN TEKNOLOGI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Tesis:

1 Prof. Dr. Nancy Dewi Yuliana S.T.P., M.Sc.

Judul Tesis : Implementasi Sistem Sertifikasi Halal di Indonesia: Studi Kasus
di Industri Perisa
Nama : Nurul Kurnia Sari
NIM : F2502241001

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Dias Indrasti S.T.P., M.Sc.

Pembimbing 2:
Prof. Dr. Ir. Feri Kusnandar M.Sc.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Dian Herawati, S.T.P., M.Si.
NIP. 197501112007012001

Dekan Fakultas Teknik dan Teknologi:
Prof. Dr. Ir. Slamet Budijanto, M. Agr.
NIP. 196105021986031002

Tanggal Ujian:
(3 Februari 2026)

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2025 hingga Februari 2026 ini ialah sertifikasi halal, dengan judul “Implementasi Sistem Sertifikasi Halal di Indonesia: Studi Kasus di Industri Perisa”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada moderator seminar dan penguji luar komisi pembimbing. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada suami, anak-anak, ayah, ibu, rekan mahasiswa, serta kolega kantor yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.

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

Bogor, Maret 2026

Nurul Kurnia Sari

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Perisa	4
2.1.1 Pengertian perisa	4
2.1.2 Komponen penyusun perisa	5
2.2 Industri perisa	7
2.3 Regulasi halal di Indonesia	10
2.3.1 Konsumen halal di Indonesia	10
2.3.2 Evolusi sertifikasi halal di Indonesia	12
2.4 Status kehalalan perisa	15
III METODE PENELITIAN	19
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2 Alat dan Bahan	19
3.3 Prosedur Kerja dan Analisis Data	19
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Standar dan regulasi halal produk pangan dan perisa	22
4.1.1 Kerangka regulasi dan standar halal sukarela	22
4.1.2 Kerangka regulasi kewajiban sertifikasi halal	24
4.2 Perbandingan persyaratan sertifikasi halal yang bersifat sukarela dengan peraturan persyaratan kewajiban sertifikasi halal	31
4.2.1 Kriteria bahan	31
4.2.2 Kriteria proses produk halal	34
4.2.3 Kriteria penyelia halal	35
4.3 Survei tantangan dan implikasi kewajiban sertifikasi halal pada pemangku kepentingan perisa	36
4.3.1 Industri perisa	37
4.3.2 Lembaga Pemeriksa Halal	55
4.4 Rekomendasi untuk menutup celah regulasi dan penerapannya	64
4.4.1 Rekomendasi bagi pemerintah Indonesia, khususnya BPJPH	64
4.4.2 Rekomendasi bagi industri perisa	66
4.4.3 Rekomendasi bagi LPH	67
V SIMPULAN DAN SARAN	69
5.1 Simpulan	69
5.2 Saran	69



DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	76
RIWAYAT HIDUP	81

@Hak cipta milik 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.

DAFTAR TABEL

4.1	UU dan PP yang mengatur kewajiban sertifikasi halal di Indonesia	26
4.2	Perbandingan kriteria bahan sebelum dan setelah UU JPH	32
4.3	Perbandingan kriteria proses produk halal sebelum dan setelah UU JPH	34
4.4	Perbandingan kriteria penyelia halal sebelum dan setelah UU JPH	35
4.5	Profil responden industri perisa	39
4.6	Tingkat pemahaman terhadap waktu implementasi kewajiban sertifikasi halal pada makanan dan perisa	44
4.7	Keterbatasan pemilihan bahan baku dan inovasi	53
4.8	Persepsi responden industri perisa terhadap sertifikasi halal	54
4.9	Profil responden LPH	56
4.10	Tantangan serta implikasi kewajiban sertifikasi halal di Indonesia bagi responden LPH	62
4.11	Persepsi responden LPH terhadap sertifikasi halal	63

DAFTAR GAMBAR

2.1	Ilustrasi komponen penyusun perisa (PerkaBPOM 2020)	66
2.2	Pangsa pasar industri perisa di Amerika Serikat pada tahun 2017	88
4.1	Profil jenis perusahaan responden industri perisa	38
4.2	Tingkat pemahaman responden industri perisa terhadap regulasi halal	41
4.3	Tingkat pemahaman responden industri perisa terhadap peran MUI dan BPJPH	41
4.4	Tingkat kesadaran responden industri perisa terhadap masa transisi, dinamika peraturan, serta perlunya memonitor pergerakannya	42
4.5	Tingkat kesadaran responden industri perisa terhadap kesenjangan masa penerapan sertifikasi halal pangan dan perisa, serta konsekuensinya	45
4.6	Tantangan responden industri perisa terhadap penolakan sertifikasi halal	47
4.7	Tingkat persetujuan industri perisa terhadap tantangan penyesuaian fasilitas produksi	48
4.8	Tingkat persetujuan responden industri perisa terhadap tantangan pengakuan lembaga sertifikasi halal luar negeri	49
4.9	Implikasi keterlambatan produksi dan pengiriman produk pada responden industri perisa	51
4.10	Implikasi kenaikan biaya operasional pada responden industri perisa	52
4.11	Tingkat pemahaman responden LPH terhadap regulasi halal	57
4.12	Tingkat pemahaman responden LPH akan peran MUI dan BPJPH	58
4.13	Tingkat pemahaman LPH terhadap masa transisi, dinamika peraturan, serta perlunya memonitor pergerakan peraturan	59
4.14	Tingkat pemahaman responden LPH terhadap waktu implementasi kewajiban sertifikasi halal makanan dan perisa	60
4.15	Tingkat kesadaran responden LPH terhadap kesenjangan masa penerapan sertifikasi halal pangan dan perisa, serta konsekuensinya	60
4.16	Tantangan responden LPH terhadap penolakan dalam proses sertifikasi halal yang menjadi tanggung jawab LPH	61

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner survei untuk pelaku usaha perisa	76
Lampiran 2. Kuesioner survei untuk LPH	81

@Hak cipta milik 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.