0852-4947

No. 36 / Maret 2001

Jurnal LPPOM-MUI

HALAL

Menentramkan Ummat

Label Halal Tanpa Sertifikat

Telaah Kasus Ajinomoto

4000,-

SELAMAT DAN SUKSES

Selamat atas produk-produk anda mendapatkan Sertifikat Halal
Majelis Ulama Indonesia yang ditetapkan dan diserahkan Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika
(LPPOM-MUI)
Sabtu, 25 Nopember 2000

PT Van Melle
Permen MENTOS, FRUITELLA MENTA

PT Unilever Indonesia
Es Krim WALL'S CONELLO, POPULAIRE WALL'S PADDLE POP LAVA

PT Garuda Putra Putri Jaya
Makanan Ringan GARUDA

Federal Chemical Marketing
Penyedap Rasa VESOP BRAND, VESCO

PT Gunanusa Eramandiri
Kacang PEPEN

PT Centranusa Insancemerlang
Food Suplement SUN-CHLORELLA Mie Instant MIE SEHATI GINSENG

PT Mitratama Rasa Sejati
Tepung Bumbu SASA

PT Askar Murdasukses
Daging Ayam Olahan BELFOODS

PT Ultrajaya Milk Industry & Trading Co
Susu ULTRA, MILO, SUSU UHT Teh Celup TEH HITAM KOTAK, ULTRA TEH BUNGA ULTRA TEH STRAWBERRY Minuman Buah GOGO Yoghurt YOGO Water Ice ES GOGO

PT Tunas Graha Rejeki
Sambal, Kecap, Saus PEDAS INDOFOOD, PIRING LOMBOK

PT Sinar Alam Permai
Shortening, Minyak Goreng FORTUNE

Bakpia Pathok 45
Bakpia Pathok 34, 72 Bakpia Pathok 75 Bakpia Pathok 714

PT Nutrifood Indonesia
Serbuk Minuman NASSIM FRESH FRUTTI

PT Yupi Indo Jelly Gum
Snack Food SIMBA

Awal tahun 2001 ditandai dengan peristiwa yang cukup menggemparkan yang berhubungan dengan halal dan haramnya suatu produk. Kasus MSG (Mono Sodium Glutamat) dari merek tertentu yang mengandung unsur enzim babi telah mencuat menjadi kasus nasional yang dibicarakan hampir semua lapisan masyarakat. Kasus tersebut tidak lepas dari pro dan kontra dan menjadi polemik berkepanjangan di berbagai media massa. Hal ini dapat dimaklumi karena kasus tersebut pada akhirnya tidak hanya semata-mata menyangkut hukum halal atau haram saja, tetapi juga berkaitan dengan masalah ekonomi, investasi, tenaga kerja dan hal-hal yang bersifat makro.

Kami tidak ingin membuka kembali wacana yang sudah mulai terlupakan itu. Kami hanya ingin menceritakan suasana redaksi dan awak Jurnal menghadapi heboh kasus tersebut. Hampir tiap saat banyak telpon, fax dan e-mail datang kepada kami menanyakan kasus tersebut secara lebih detil. Bahkan ada pula yang sengaja datang langsung ke kantor kami untuk berdiskusi mengenai masalah tersebut. Dalam berbagai kesempatan, topik itu juga selalu ditanyakan dan menjadi bahan diskusi yang menarik. Apalagi setelah ada pendapat lain yang muncul dan meramaikan wacana pembahasan halal dan haramnya MSG tersebut. Akhirnya banyak perhatian kami tersedot pada masalah itu dan sedikit melupakan hal-hal lain yang sebenarnya juga penting untuk dilaksanakan. Kamipun harus sering memberikan penjelasan sama secara berulang-ulang kepada berbagai pihak yang menanyakan masalah tersebut. Meskipun cukup membosankan dan melelahkan, tetapi hal itu sudah menjadi tugas dan kewajiban kami, baik dari LPPOM MUI maupun dari pihak redaksi Jurnal Halal, untuk memberikan penjelasan dan keterangan secara benar dan proporsional kepada masyarakat.

Pada saat yang sama kami juga tengah mempersiapkan sebuah acara besar yang menjadi agenda LPPOM MUI dan World Halal Council (WHC), yaitu menyelenggarakan Pameran dan Seminar Internasional Produk Halal. Acara ini sedianya dilakukan pada pertengahan tahun 2000. Namun karena hambatan teknis dan berbagai masalah yang menyertainya, acara itu baru terselenggara pada tanggal 28 Februari hingga 6 Maret 2001. Acara yang melibatkan 70 perusahaan dan sekitar 30 utusan dari berbagai negara itu merupakan even besar yang sangat menyedot perhatian serta memerlukan persiapan yang panjang. Dalam hal ini pihak LPPOM MUI tidak melakukan kerja sama dengan pelaksana dari luar. Artinya semua itu, baik pameran, seminar maupun kongres WHC itu dipersiapkan dan dilaksanakan sendiri oleh LPPOM MUI. Artinya kekuatan kami yang tidak terlalu besar ini harus terbagi-bagi untuk menangani berbagai persiapan acara tersebut. Dapat dibayangkan bagaimana sibuknya suasana kantor kami. Berada di kantor sampai larut malam sudah menjadi langganan. Bahkan beberapa kali kami juga harus bermalam di kantor dalam suasana tegang dan kesibukan luar biasa. Tetapi sekali lagi semua itu kami pandang sebagai sebuah tugas mulia yang perlu dilaksanakan secara bertanggung jawab. Kami juga merasakan dukungan yang cukup besar dari berbagai kalangan masyarakat yang menambah semangat kerja kami.

Menu Edisi Ini

Sajian Utama

Mencermati Label Halal 6

Hasil Survey: Masih Ada Produk Halal Versi Produsen 10

Label Halal dan Pelaksanaanya 14

Telaah

Membedah Kasus Ajinomoto 16

Jalur Proses Pembuatan MSG 18

Masalah Yang Sesuangguhnya Sangatlah Sederhana 20

Penggunaan Organ Tubuh Manusia 22

Gelatin Halal, Gelatin Haram 26

Harga Susu Naiik? Haruskah Kita Ikut Panik 28

Profil :

Djumali Mangunwidjaja

Halal Harus Masuk dalam Desain Produk 30

Kilas

Pameran dan Seminar Internasional Produk Halal,

Ajang Pengenalan Produk Halal 33

Dengar Pendapat dengan DPR 35

Hikmah

Telah Bergeser, Nilai Hikmah dan Makna Ibadah Haji 37

Sedia Berkorban atau Menjadi Korban 39

Suplemen Halal

•JURnAL HALAL LP.POM-MUI• ISSN 0852 4947, REKOMENDASI MUI No. 4-456/MUI/VIII/94 tanggal 1 Agustus 1994, REKOMENDASI DIRJEN BINMAS ISLAM DEPAG No. D/5/HMO2.1/7/10/1994 **•Penerbit•** Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LP.POM-MUI) **•Pelindung•** KH. Sahal Mahfudh, KH. Alie Yafie, Dr. Ir. M. Amin Aziz **•Ketua Pengarah/Penanggung Jawab•** Prof. Dr. Hj. Aisjah Girindra **•Dewan Pakar•** Prof. KH. Ibrahim Hosen, LML, Prof. Dr. Hj. Aisjah Girindra, Dr. Ir. H. Aziz Darwis, Dr. H. Jimly Asshiddiqie, SH, MA, Prof. Dr. Ir. Dedi Fardiaz, Prof. Dr. Ir. H. Tri Susanto MApp. Sc, K.A. Endin, Ir. M. Zein Nasution MApp. Sc, Dr. H. Sugiat AS, SKM, H. syureich **•Ketua Penyunting•** Nur Wahid **•Team Penyunting•** Nur Wahid, Usman Effendi, Vina S Wiyono **•Desain•** Dwi Yanto BP **•Bendahara•** Osmena Gunawan, Zuhdi **•Iklan/Pemasaran•** Hendra Utama **•Bank•** a.n Jurnal Makanan Halal, BMI Pusat A/C 301.00654.00 **•Alamat•** Masjid Istiqlal, Jl. Wijaya Kusuma Jakarta 10710 Telp/Fax. 021-3507486 **•Alamat Redaksi/Sirkulasi•** Jl. Lodaya II No. 3 Bogor Telp. 0251-358748 Fax. 0251-358747 •Percetakan• PT Insan Mitra

Isi di luar tanggung jawab percetakan

Tarif Iklan Kolom : • 1 Baris Rp 3.500,- bentuk teks (5 mm) •1 Baris Rp 4.000,- bentuk grafik dan teks •1 Baris Berwarna Rp 10.000,-

السلام عليكم

Kunjungi Kami di

Situs:

http://www.halal-mui.or.id

E-Mail:

halalmui@indo.net.id

SAJIAN UTAMA 6

Mencermati Label Halal

Masih banyak produk-produk yang beredar di masyarakat tetap mencantumkan label halal, meskipun tidak atau belum memperoleh sertifikat halal dari MUI.

SAJIAN UTAMA 10

Hasil Survey: Masih Ada Produk Halal Versi Produsen

Dari survei terlihat kurang lebih ada 69 produk yang mencantumkan label halal tanpa adanya sertifikat halal MUI.

TELAAH KHUSUS 16

Membedah Kasus Ajinomoto

Majelis Ulama Indonesia (MUI) mengeluarkan fatwa haram. Tapi, beberapa hari kemudian, Presiden Gus Dur menyatakan halal. Lalu hasil penelitian BPPT menyatakan tak ada enzim babi di produk akhir Ajinomoto. Umat Islam pun bingung.

TELAAH 22

Penggunaan Organ Tubuh Manusia

Penggunaan untuk pangan dan kosmetika dinyatakan *Haram* oleh Komisi Fatwa MUI

TELAAH 23

KGelatin Halal, Gelatin Haram

Pada Industri pangan jumlah pangguinaan gelatin yang disumbangkan oleh babi sebesar 27 % dan sumbangan dari gelatin yang berasal sapi 33 %

PROFIL 28

Prof. Dr. Djumali Mangunwidjaja

Halal Harus Masuk dalam Desain Produk

Info Halal Haram

Assalamu'alaikum wr.wb
Saya sangat tertarik dengan masalah halal haram makanan. Hal itu juga yang membuat saya menjadikannya sebagai tema skripsi.Adapun biodata saya sbb:
Nama : Rovie Farah Diba
TTL : Jakarta, 7-9-1979
Alamat : Perum Sarua Makmur Blok 15 No.2 Ciputat
Status : Mahasiswi semester 8 Fakultas Kesehatan Masyarakat UI Depok
NPM :1097000338
Email :Farahdiba@peka.or.id
Saya sangat senang sekali seandainya dapat memperoleh banyak info yang berkaitan dengan masalah halal haram pangan olahan.
Wassalam

Rovie Farah Diba
Perum Sarua Makmur Blok 15/2
Ciputat

Jika anda ingin mencari informasi mengenai masalah halal haram pangan olahan, silahkan datang ke redaksi kami atau kantor LPPOM MUI, kami akan berikan info yang kami miliki.

Penyebarluasan Informasi

Assalmu'alaikum Wr. Wb.
Nama saya Finalita Sufianti. Seorang mahasiswa. Terima kasih karena MUI telah menghadirkan tentang kehalalan produk pangan di internet. Karena kehalalan produk pangan belum mengena ke seluruh lapisan masyarakat dan sudah sepatutnya MUI lebih mengaktifkan informasinya melalui media massa atau seminar-seminar bekerja sama dengan produk yang telah mendapat sertifikat halal tersebut ataupun langkah-langkah lain.

Namun, sangat disayangkan karena jurnal dan produk yang bersertifikat halal di internet tidak up to date (sudah beberapa bulan yang lalu, bahkan untuk produk bersertifikat halal masa berlakunya sudah banyak yang telah habis). Mohon, diterbitkan yang terbaru seperti masalah 'Ajinomoto'.

Sebagai masukan, mohon diberikan informasi tentang produk yang tidak halal, memang pasti pangan yang tidak halal sangat banyak, namun insya Allah dapat memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang produk pangan yang mereka jumpai sehari-hari dan masih simpang siur tentang kehalalannya, beserta mengapa produk tersebut dinyatakan halal/ haram (misal tape, brem, rootbeer, dan bagaimana hukumnya jika makan di restaurant asing yang produknya tidak jelas kehalalannya walaupun manajemen dan keberadaannya di Indonesia).

Mohon saya dikirimi jurnal atau berita terbaru dari MUI. Terima kasih atas perhatiannya. Mohon maaf bila ada kata-kata yang kurang berkenan.
Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Finalita Sufianti
fina_sufianti@hotmail.com

Terima kasih atas masukan dan komentarnya. Mudah-mudahan menjadi pemicu bagi kami untuk menyediakan informasi yang lebih up to date. Masalah ini memang menjadi kendala bagi kami, karena perkembangan informasi terjadi secara sangat cepat. Sementara durasi penerbitan kami masih dua bulanan. Untuk jurnal Halal anda dapat berlangganan melalui bagin sirkulasi kami.

Daftar Referensi

Assalaamu'alaikum,
Saya sempat membuka daftar makanan halal menurut LPPOM-MUI khususnya kelompok "Bumbu". Tetapi ternyata sertifikat yang tercantum disana semua sudah habis masa berlakunya.

Pertanyaan saya, dimana kami bisa mendapatkan daftar sertifikat yang berlaku yang dapat kami gunakan sebagai referensi di dalam penggunaan bumbu-bumbu masak?

Terima kasih atas perhatiannya.
Wassalaamu'alaikum

Wardhana Hadi S
swh@bontang.wasantara.net.id

Informasi terbaru memang masih ada di LPPOM MUI. Penerbitan melalui Jurnal Halal dan internet mengalami keterlambatan dua bulan.

Hanya Makanan

Assalaamu alaikum
Saya mau tanya kenapa yang dinyatakan halal haram MUI kok cuma dalam bentuk makanan saja? Apakah memang khusus makakanan? Lalu bagaimana dengan usaha jasa lainnya, misalnya asuransi, bank, dll.

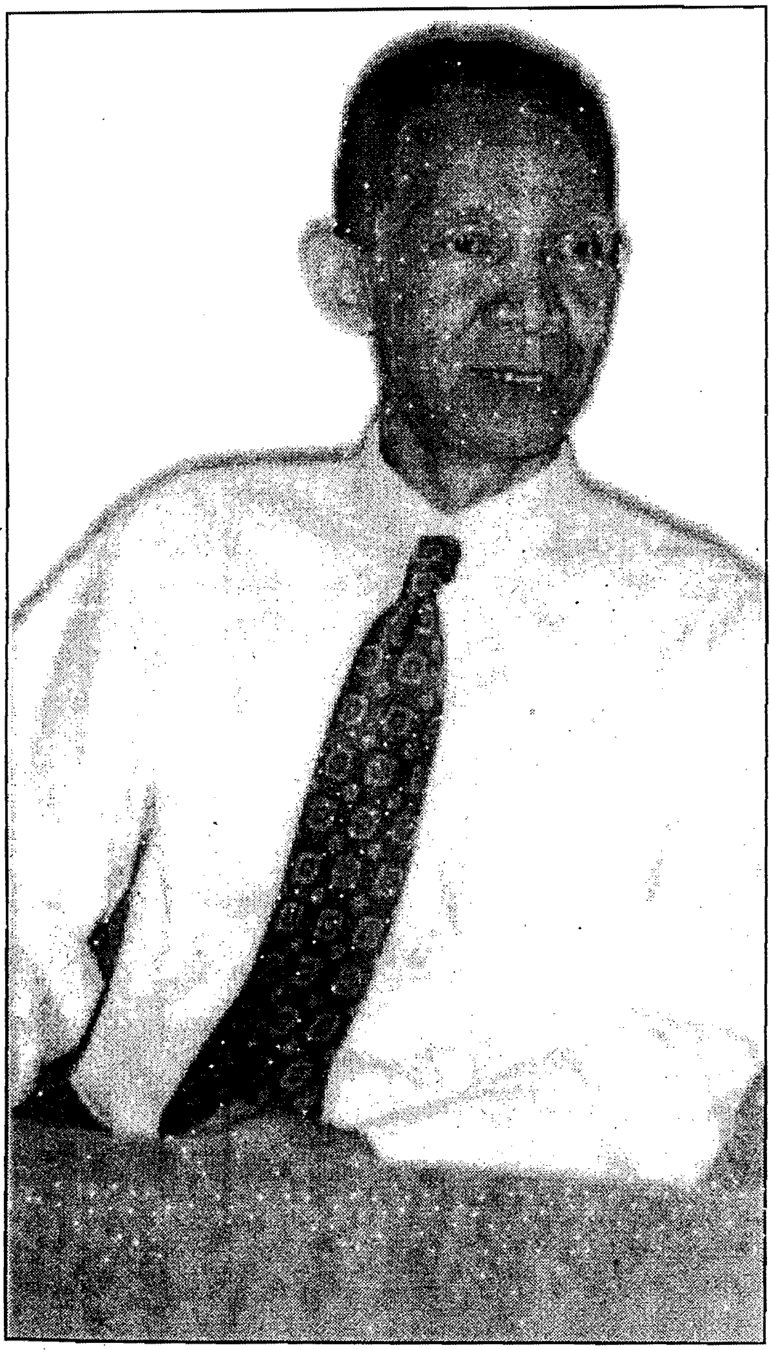
Terima kasih atas tanggapannya
Wassalamu'alaikum wr wb

JOKO SUSILO
karyawan Swasta
PT INALUM
PO box 01 kuala tanjung asahan
SUMUT

Memang kami khusus menangani masalah pangan, obat dan kosmetika.

Prof. Dr. Djumali Mangunwidjaja

"Halal Harus Masuk dalam Desain Produk "



Dengan diangkatnya Prof.Dr. Djumali Mangunwidjaja menjadi salah seorang guru besar di IPB, maka saat ini LP.POM- MUI telah memiliki empat tenaga ahli yang berstatus guru besar, selain Prof. Aisjah Girindra, Prof. MS Saeni dan Prof. Norman R Azwar.

Perawakannya kalem dan lembut. Namun Bapak satu anak ini termasuk yang langka di Indonesia. Apalagi sebagai Guru Besar dari disiplin ilmu yang relatif baru, yaitu *Rekayasa Bioreaktor*. Bagaimana proses mendapatkan prestasi tersebut, dan apa pula komentarnya mengenai masalah kehalalan? Berikut ini petikan wawancara Jurnal Halal dengan Prof. Dr Djumali Mangunwidjaja di ruang kerjanya.

Kami ucapkan Selamat pak. Mendapat kabar, bapak telah memperoleh Promosi menjadi Profesor dan Guru Besar IPB. Bisa diceritakan bagaimana prosesnya dan bidang spesialisasi apa yang bapak tekuni?
Terimakasih. Alhamdulillah saya mendapat promosi pada bulan Mei 2000 tahun lalu. Spesialisasi yang saya tekuni relatif merupakan bidang yang baru, baik di IPB maupun Indonesia, yakni *"Rekayasa Bioreaktor"*. Yaitu berkaitan dengan disain atau merancang suatu reaktor yang dipergunakan untuk bio-proses, seperti proses fermentasi, enzimatis, mikrobial, dst.

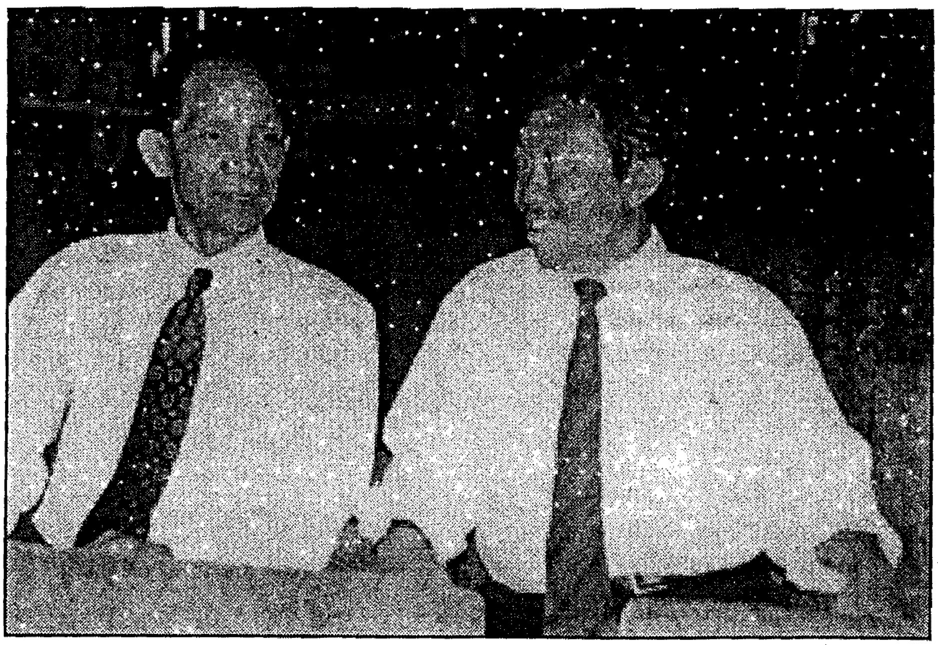
Dimana bapak melakukan pendalaman awal bidang ini?
Ketika saya melanjutkan studi jenjang S-2 dan S-3 di Perancis. S-2 di Teknologi Industri Pertanian, INPL, Nancy, dengan spesialisasi *"Bioprocess Engineering"* atau *"Rekayasa Bioproses"* pada tahun 1984. Sedangkan S-3 di *Universite de Nancy I,* dengan konsentrasi *"Bio-industry"*.

Menurut bapak, bagaimana prospek bidang ini?
Saya pikir, bidang ini cukup prospektif. Apalagi IPB membuka Program S-2 dengan spesialisasi Bioteknologi yang relatif merupakan yang pertama di Indonesia, mencakup Bioteknologi Tanaman, Selular dan Hewan, serta Rekayasa Bioproses itu sendiri.

Berkenaan dengan Biotek ini, beberapa waktu yang lalu ada kasus Ajinomoto. Menurut bapak, bagaimana analisa masalah ini yang sebenarnya?
Kalau dari sisi Halal-Haram ini adalah wewenang Komisi Fatwa MUI. Dan dari sisi ilmiah, kita tinggal mengikuti saja Fatwa MUI itu. Sedangkan bagi saya, meskipun kasus Ajinomoto itu menimbulkan kontroversi, antara kelompok yang menghalalkan seperti BPPT dan LIPI dengan dalih bahwa kandungan babi itu tidak terdeteksi lagi pada produk akhir, dan yang tetap mengharamkannya mengikuti kaidan Fatwa MUI. Namun saya tetap mengikuti Fatwa yang dikeluarkan oleh MUI. Karena ditinjau dari sudut pemrosesannya, secara kimiawi, Ajinomoto sebagai produk MSG merupakan garam Natrium dari asam *(amino) glutamat.* Dalam hal ini, pada umumnya, pembuatan MSG dilakukan secara bioproses, yaitu *fermentasi substrat* bergula oleh suatu galur bakteri menjadi asam glutamat. Asam glutamat selanjutnya direaksikan dengan larutan basa *(natrium hidroksida)* menghasilkan garam *natrium glutamat*, yang dimurnikan dan dipisahkan dari larutannya dengan cara kristalisasi, sehingga menjadi produk akhir, berupa bumbu penyedap berbentuk bubuk kristal. Pada tahapan bakterial inilah bahan media mempunyai peluang untuk dicemari bahan tak halal, atau melibatkan proses yang tak halal

Kenapa demikian?
Karena sumber atau media tersebut dapat diproses dari bahan hewani yang halal maupun yang haram (termasuk dari unsur babi), atau melibatkan proses pembuatan dengan larutan bantuan unsur yang berasal dari bagian hewani (babi) seperti *enzim pepsin.* Dan pemanfaatan unsur yang terlarang atau diharamkan ini dilarang menurut Komisi Fatwa MUI, selama masih ada alternatif pilihan bahan yang halal. Jadi pada dasarnya, kalau pihak pabrik atau perusahaan itu memang berhati-hati dan berniat baik, tentu akan memilih alternatif yang aman dan lebih terjamin kehalalannya.

Mungkin bapak mengetahui atau dapat menduga, mengapa pihak perusahaan ada yang lebih suka menggunakan bahan yang meragukan atau bahkan terlarang

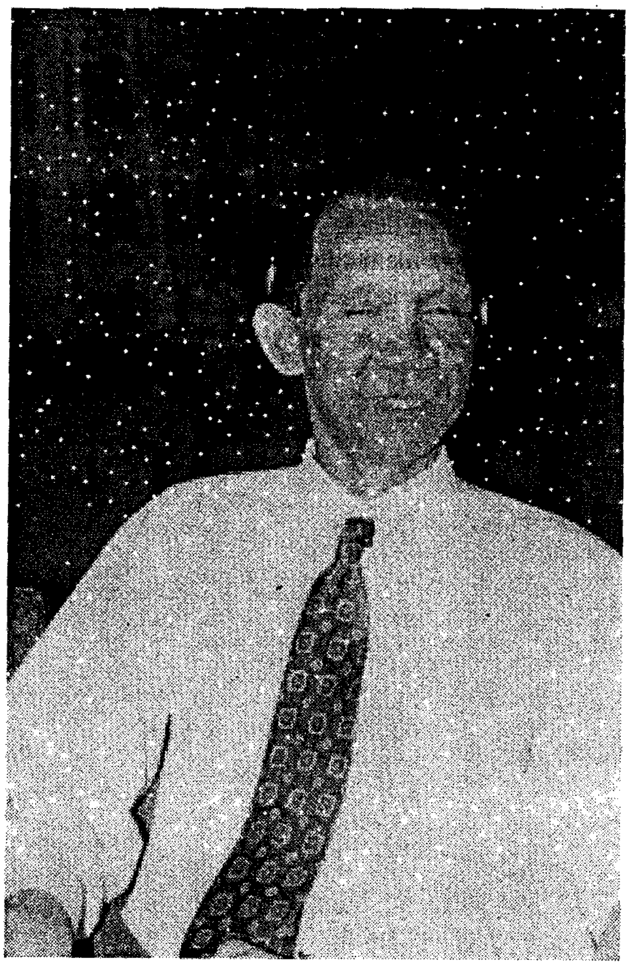


ini?
Menurut dugaan saya, masing-masing alternatif itu 'kan mengandung keunggulan dan kelemahan. Mungkin bahan atau pepton yang diproses dari bahan ini sifatnya lebih bagus dan menghasilkan rasa yang berbeda. Namun saya yakin, perbedaan itu tidaklah signifikan. Itu pun kata mereka. Sedangkan menurut saya, belum tentu demikian.

Selama bapak melakukan audit ke perusahaan-perusahaan, seberapa jauh kesadaran pihak perusahaan terhadap masalah kehalalan ini?
Dari pengalaman saya mengikuti dan melakukan kegiatan audit ini, juga pengalaman saya bertemu dengan para produsen, pada prinsipnya ada dua sikap mereka. Pertama, yang benar-benar menyadari pentingnya masalah kehalalan ini, dan yang kedua, ada yang bersikap *cu'ek* saja. Yang penting bagi mereka adalah mendapat legitimasi halal yang mereka perlukan untuk memasarkan produknya.

Sebagai ilmuwan yang memiliki kompetensi di bidang yang penting ini, sekaligus memiliki pengaruh terhadap para mahasiswa, bagaimana bapak menyalurkan kesadaran tentang aspek kehalalan ini?
Saya selalu berusaha memberikan penjelasan, bukan hanya kepada mahasiswa, melalui perkuliahan, tetapi juga kepada masyarakat luas. Kita sebagai umat Islam harus memegang prinsip bahwa makan itu haruslah yang halal. Kita makan 'kan bukan hanya untuk memenuhi kebutuhan fisik, karena makanan yang dikonsumsi itu juga akan memberikan pengaruh terhadap aspek rohani.

Dari pengalaman bapak mengajar di IPB ini, kemudian bertemu dengan para alumni yang telah bekerja di perusahaan-perusahaan penghasil produk pangan, sejauh mana kesadaran mereka, para alumni itu terhadap masalah kehalalan ini?
Kalau alumni itu beragama Islam, mereka tentu memahami hal yang sangat penting ini. Bahwa memang masalah kehalalan itu harus diperhatikan. Tetapi harus pula diingat bahwa mereka itu bekerja di sebuah perusahaan dengan struktur dan hirarkhi tersendiri, dan mereka juga punya atasan. Dalam kasus Ajinomoto, misalnya, yang memutuskan penggantian bahan yang digunakan, yang kemudian ternyata terlarang menurut MUI, yakni mengganti dari *polypeptone* menjadi *bactosoytone*, setahu saya, bukanlah pihak pabrik di Mojokerto, tetapi adalah pihak manajemen di Jakarta yang memerintahkan penggantian itu. Jadi pada prinsipnya, kembali kepada kesadaran pihak perusahaan. Kalau pihak perusahaan sendiri memang berniat untuk melakukan hal itu, tentu para pekerjanya harus mengikuti.



Bisa bapak jelaskan lebih lanjut?
Dari sisi proses produksi, suatu perusahaan akan memproses suatu produk, maka sejak awal ia telah membuat disainnya; bagaimana mutu produk tersebut, bagaimana kandungannya, dst. Lalu, kalau ditambahkan satu ketentuan lagi, bahwa produk yang akan dihasilkan itu harus halal, maka tentu hal ini harus dicantumkan dalam disain dan proses produksi yang dirancang itu. Yakni bahwa pihak perusahaan itu akan memproduksi suatu produk sesuai dengan syarat-syarat mutu, kandungan, dll., yang dirancang tadi; juga ditambahkan lagi dengan ketentuan harus halal. Maka konsekuensinya, sejak persiapan bahan, pemrosesan sampai produk akhir, kesemuanya tentu harus memenuhi ketentuan halal ini.