



Halal-Haram dalam Al-Qur'an dan Hadis: Landasan Teologis Sertifikasi Halal di Indonesia

Halal and Haram in the Qur'an and Hadith: The Theological Foundations of Halal Certification in Indonesia

الحلال والحرام في القرآن والحديث: الأسس اللاهوتية لإصدار الشهادة الحلال في إندونيسيا

Warto Ahmad Saifuddin

Pasca Sarjana Ekonomi Syariah Universitas Ibnu Khaldun Bogor

wartomesy@gmail.com

Abstrak

Artikel ini mengkaji konstruksi teologis halal-haram dalam Al-Qur'an dan Hadis sebagai fondasi normatif, epistemik, dan operasional bagi sistem sertifikasi halal di Indonesia. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan desain tafsir tematik (*maudhu'i*) terhadap nas-nas primer, yang dipadukan dengan analisis isi regulasi dan standar. Data primer mencakup ayat-ayat tentang halalan tayyiban, tipologi larangan, dan hadis-hadis mengenai syubhat serta kaidah fikih. Sedangkan data sekunder terdiri dari UU No. 33/2014, SNI 99001:2022, HAS 23000, dan literatur ilmiah bereputasi. Hasil analisis menunjukkan empat pilar teologis yang operasional: prinsip kumulatif halalan tayyiban; tipologi larangan berbasis zat (*li 'aynihi*), proses (*li ghairihi*), dan kemudharatan; kaidah fikih sebagai aturan manajemen risiko (*al-yaqin la yazulu bi al-syakk, la darar wa la dirar, sadd al-dzari'ah*); serta maqasid al-syari'ah sebagai tujuan tata kelola. Pilar-pilar ini terbukti selaras secara langsung dengan klausul Sistem Manajemen Halal SNI 99001:2022 dan mekanisme BPJPH-LPH-MUI. Temuan ini menyajikan kerangka integrasi wahyu, fikih, dan standar halal yang dapat direplikasi, menawarkan model Halal Critical Control Points (HCCP) yang kompatibel dengan HACCP, serta menyoroti peran ketertelusuran digital untuk menegakkan prinsip kepastian (*al-yaqin*). Implikasi praktisnya mencakup penguatan integritas rantai pasok, peningkatan akuntabilitas keputusan fatwa, serta peningkatan daya saing industri halal nasional.

Kata Kunci: Halalan Tayyiban, Sertifikasi Halal, Sistem Manajemen Halal, BPJPH, Maqasid Al-Syari'ah

Abstract

This article examines the theological construction of halal-haram in the Qur'an and Hadith as the normative, epistemic, and operational foundations for the halal certification system in

Indonesia. This research employs a qualitative method with a thematic interpretation (maudhu'i) design, utilizing primary texts and content analysis of regulations and standards. Primary data include verses on halal tayyiban, typology of prohibitions, and hadiths on doubtful matters and fiqh principles. Secondary data consist of Law No. 33/2014, SNI 99001:2022, HAS 23000, and reputable scientific literature. The analysis results show four operational theological pillars: the cumulative principle of halal tayyiban; typology of prohibitions based on substances (li 'aynihi), processes (li ghairihi), and harm; Islamic jurisprudence as risk management rules (al-yaqin la yazulu bi al-syakk, la darar wa la dirar, sadd al-dzari'ah); and maqasid al-shari'ah as governance objectives. These pillars are proven to be directly aligned with the clauses of the SNI 99001:2022 Halal Management System and the BPJPH-LPH-MUI mechanism. These findings present a replicable framework for integrating revelation, fiqh, and halal standards, offer a HACCP-compatible Halal Critical Control Points (HCCP) model, and highlight the role of digital traceability in upholding the principle of certainty (al-yaqin). Practical implications include strengthening supply chain integrity, increasing accountability for fatwa decisions, and enhancing the competitiveness of the national halal industry.

Keywords: Halalan Tayyiban, Halal Certification, Halal Management System, BPJPH, Maqasid Al-Shari'Ah

المخلص

تدرس هذه المقالة البناء اللاهوتي للحلال والحرام في القرآن والحديث كأساس معياري ومعرفي وعملي لنظام إصدار شهادات الحلال في إندونيسيا. يستخدم هذا البحث منهجًا نوعيًا بتصميم تفسير موضوعي (موضوعي)، مستخدمًا النصوص الأولية وتحليل محتوى اللوائح والمعايير. تتضمن البيانات الأولية آيات عن الطيب الحلال، وتصنيف المحظورات، والأحاديث عن المسائل المشتبه فيها ومبادئ الفقه. تتكون البيانات الثانوية من القانون رقم 33/2014، SNI 99001:2022، HAS 23000، والأدبيات العلمية ذات السمعة الطيبة. تُظهر نتائج التحليل أربعة ركائز لاهوتية عملية: المبدأ التراكمي للطيب الحلال؛ وتصنيف المحظورات على أساس المواد (لعينه)، والعمليات (لغيره)، والضرر؛ الفقه الإسلامي كقواعد لإدارة المخاطر (اليقين لا يزول بالسياق، لا ضرر ولا ضرار، سد الذرائع)؛ ومقاصد الشريعة كأهداف للحكومة. وقد ثبت توافق هذه الركائز بشكل مباشر مع بنود نظام إدارة الحلال SNI 99001:2022 وآلية BPJPH-LPH-MUI. تُقدم هذه النتائج إطارًا قابلاً للتكرار لدمج معايير الوحي والفقه والحلال، وتُقدم نموذجًا لنقاط التحكم الحرجة الحلال (HCCP) متوافقًا مع نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، وتُبرز دور التتبع الرقمي في ترسيخ مبدأ اليقين (اليقين). وتشمل الآثار العملية تعزيز سلامة سلسلة التوريد، وزيادة المساءلة عن قرارات الفتوى، وتعزيز القدرة التنافسية لصناعة الحلال الوطنية.

الكلمات الدالة: حلالًا طيبًا، الشهادة الحلال، نظام إدارة الحلال، BPJPH، مقاصد الشريعة

PENDAHULUAN

Pertumbuhan eksponensial industri halal global menandai pergeseran paradigma, yang mana kepatuhan syariah tidak lagi hanya menjadi ranah konsumsi individual, melainkan telah berevolusi menjadi ekosistem ekonomi terintegrasi yang mencakup keuangan, pariwisata, farmasi, kosmetik, dan terutama, sektor pangan (Setiadi, 2025; Iswanaji et al., 2024). Di tengah dinamika ini, Indonesia, dengan demografi Muslim terbesar di dunia, memosisikan diri sebagai pemain kunci yang berambisi menjadi pusat produsen halal global (Haryono, 2023; Juliana et al., 2025). Ambisi ini diwujudkan melalui kebijakan transformatif, yaitu pemberlakuan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH), yang menggeser rezim sertifikasi atas sukarela (*voluntary*) menjadi wajib (*mandatory*) untuk hampir seluruh produk yang beredar di dalam negeri (Fajaruddin, 2018; Hosanna & Nugroho, 2018).

Regulasi ini melahirkan arsitektur kelembagaan baru yang terdiri dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) sebagai regulator, Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) sebagai auditor independen, dan Majelis Ulama Indonesia (MUI) sebagai otoritas penetap fatwa kehalalan (Karimah, 2015; Mohammad, 2021). Sistem ini dirancang untuk menciptakan kepastian hukum dan jaminan bagi konsumen, serta meningkatkan daya saing produk nasional (Hadiyanto et al., 2024; Japar et al., 2024). Namun, efektivitas dan kredibilitas seluruh arsitektur ini bergantung pada satu fondasi fundamental: konsistensi penerjemahan prinsip-prinsip teologis halal-haram yang terkandung dalam Al-Qur'an dan Hadis kedalam standar teknis, prosedur audit, dan keputusan hukum yang dapat dipertanggungjawabkan.

Landasan teologis konsep halal-haram jauh lebih bernuansa daripada sekadar daftar produk yang boleh dan tidak boleh dikonsumsi (Farid et al., 2025). Al-Qur'an memperkenalkan prinsip holistik halalan tayyiban, yang mengintegrasikan aspek legalitas syar'i (halal) dengan aspek kualitas, keamanan, dan kebaikan (*tayyib*) (QS. Al-Baqarah, 2:168). Di sisi lain, Hadis Nabi Muhammad SAW memberikan panduan operasional yang mendalam, seperti pentingnya kejelasan (*bayyin*), keharusan menghindari area abu-abu (*syubhat*), dan penekanan pada etika proses (*ihsan*), terutama dalam penyembelihan (H.R. Bukhari). Prinsip-prinsip luhur inilah yang harus dioperasionalkan dalam lingkungan industri modern yang kompleks, penuh dengan inovasi teknologi pangan, dan ditandai oleh rantai pasok global yang panjang dan rentan.

Meskipun kajian tentang manajemen halal telah banyak dilakukan, terdapat kesenjangan signifikan dalam literatur (Qizwini, 2025). Sebagian besar penelitian cenderung berfokus pada satu dari dua domain terpisah. Di satu sisi, studi manajemen dan rantai pasok mengkaji implementasi praktis, seperti integrasi dengan HACCP, adopsi teknologi blockchain untuk ketertelusuran, dan analisis perilaku konsumen, namun sering kali kurang mendalam dalam menggali justifikasi teologis di balik setiap prosedur (Denashurya & BSBA, 2024). Di sisi lain, kajian fikih dan usul fikih memberikan analisis mendalam tentang isu-isu, seperti istihalah dan istihlak, namun sering kali bersifat teoretis dan belum sepenuhnya terhubung dengan bahasa dan kerangka kerja sistem manajemen mutu industri (Khotimah, 2025).

Kebaruan penelitian ini terletak pada upaya sistematis menjembatani kesenjangan tersebut. Artikel ini tidak hanya mengidentifikasi dalil-dalil normatif, tetapi secara spesifik merumuskan sebuah kerangka kerja terintegrasi yang memetakan prinsip-prinsip teologis dari Al-Qur'an dan Hadis, melalui turunan kaidah-kaidah fikih operasional, langsung ke dalam klausul-klausul Standar Nasional Indonesia (SNI) 99001:2022 tentang Sistem Manajemen

Halal. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk memberikan fondasi konseptual yang kokoh, menunjukkan bahwa setiap persyaratan teknis dalam sertifikasi halal memiliki akar teologis yang kuat dan rasional.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini memiliki tiga tujuan utama: pertama, mengidentifikasi dan menganalisis pilar-pilar teologis fundamental mengenai halal-haram dalam Al-Qur'an dan Hadis yang relevan dengan penjaminan produk. Kedua, memetakan secara sistematis pilar-pilar teologis dan turunan kaidah fikihnya ke dalam arsitektur sertifikasi halal di Indonesia, terutama pada persyaratan SNI 99001:2022 dan mekanisme kerja BPJPH-LPH-MUI. Ketiga, mengembangkan model konseptual integratif yang dapat dijadikan panduan bagi praktisi industri, auditor, dan regulator dalam mengimplementasikan sistem jaminan halal yang kredibel secara syar'i dan andal secara teknis.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan metode kualitatif dengan desain studi doktrinal-teks yang dikombinasikan dengan analisis isi (*content analysis*). Metode kualitatif dipilih karena kemampuannya untuk melakukan eksplorasi dan interpretasi mendalam terhadap makna yang terkandung dalam teks-teks normatif (Al-Qur'an dan Hadis) serta dokumen kebijakan dan standar. Desain ini memungkinkan peneliti untuk membangun jembatan konseptual antara doktrin teologis dan implementasi praktisnya dalam sistem regulasi modern.

Sumber data dalam penelitian ini diklasifikasikan menjadi dua kategori utama, yaitu primer dan sekunder. Data primer terdiri dari nas-nas syar'i yang menjadi sumber otoritatif utama, yaitu ayat-ayat Al-Qur'an yang relevan dengan tema makanan, minuman, dan prinsip halal-haram, seperti QS. al-Baqarah [2]: 168, 172-173; QS. al-Ma'idah [5]: 3, 88, 90-91; QS. al-An'am [6]: 145; dan QS. al-Nahl [16]: 114-115. Selain itu, data primer juga mencakup matan hadis dari kitab-kitab induk (kutub al-tis'ah), dengan penekanan pada hadis-hadis kunci seperti hadis riwayat Bukhari dan Muslim tentang kejelasan halal-haram dan syubhat, serta hadis-hadis yang menjadi fondasi kaidah fikih.

Data sekunder mencakup serangkaian dokumen regulasi, standar, dan literatur ilmiah. Dokumen regulasi meliputi Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan peraturan pelaksanaannya. Dokumen standar yang dianalisis adalah Standar Nasional Indonesia (SNI) 99001:2022 tentang Sistem Manajemen Halal, kriteria Sistem Jaminan Halal HAS 23000 dari LPPOM MUI, serta standar internasional pembanding seperti OIC/SMIIC 1:2019 dan ISO 22000:2018. Literatur ilmiah dikumpulkan dari artikel jurnal bereputasi yang terindeks Scopus dan Sinta 2, buku-buku referensi, dan laporan penelitian dalam rentang waktu sepuluh tahun terakhir (2015-2025) yang berfokus pada tema manajemen halal, fikih kontemporer, rantai pasok halal, dan teknologi ketertelusuran.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui studi kepustakaan (*library research*) komprehensif. Nas-nas Al-Qur'an dan Hadis dikumpulkan dan diverifikasi menggunakan perangkat lunak tafsir dan hadis digital terpercaya untuk memastikan akurasi teks dan konteksnya. Dokumen regulasi dan standar diperoleh dari situs resmi lembaga penerbit, seperti JDIIH Kemenag, Badan Standardisasi Nasional (BSN), dan LPPOM MUI. Artikel jurnal diakses melalui basis data akademik, seperti Scopus, ScienceDirect, Emerald Insight, dan Google Scholar, dengan menggunakan kata kunci yang relevan.

Metode analisis data yang digunakan adalah tafsir tematik (tafsir maudhu'i) dan analisis konten kualitatif. Tahap pertama, peneliti melakukan tafsir maudhu'i dengan mengumpulkan semua nas primer yang relevan, kemudian mengklasifikasikannya ke dalam pilar-pilar teologis utama. Tahap kedua, peneliti melakukan analisis isi terhadap dokumen standar dan regulasi untuk mengekstrak persyaratan, klausul, dan kriteria kunci. Tahap ketiga, peneliti melakukan pemetaan tematik (*thematic mapping*) untuk menghubungkan secara eksplisit antara pilar-pilar teologis dengan persyaratan teknis. Proses analisis ini bersifat interpretatif dan sintetik, yang bertujuan membangun sebuah kerangka kerja konseptual yang koheren. Hasil analisis divisualisasikan dalam bentuk narasi argumentatif, matriks pemetaan, dan diagram alur guna meningkatkan kejelasan dan kemudahan pemahaman.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis komprehensif terhadap sumber-sumber teologis primer dan dokumen standar kontemporer mengungkapkan adanya sebuah arsitektur konseptual yang sangat koheren dan terintegrasi, di mana prinsip-prinsip abadi dari Al-Qur'an dan Hadis tidak hanya berfungsi sebagai latar belakang filosofis, tetapi secara aktif berperan sebagai cetak biru (*blueprint*) bagi perancangan sistem sertifikasi halal modern di Indonesia. Temuan ini menentang pandangan simplistik yang mungkin melihat sertifikasi halal sekadar adopsi sistem manajemen mutu sekuler yang diberi label Islami. Sebaliknya, penelitian ini menunjukkan bahwa landasan teologis ini bukan sekadar justifikasi post-factum yang dilekatkan setelah sistem terbentuk. Ia adalah sumber normatif (*normative source*) yang secara genetis (sejak konsepsinya) membentuk DNA dari setiap elemen dalam Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH).

Pengaruh formatif fondasi teologis ini dapat dilacak secara sistematis di seluruh spektrum SJPH. Mulai dari level paling mikro, seperti penetapan kriteria bahan baku yang kritis dan non-kritis, hingga level meso pada desain pengendalian proses produksi dan fasilitas untuk mencegah kontaminasi. Lebih jauh lagi, pengaruhnya meluas ke level makro yang mencakup metodologi audit yang berbasis pembuktian untuk mencapai keyakinan, serta mekanisme ijtihad kolektif dalam pengambilan keputusan fatwa untuk mengatasi isu-isu kontemporer yang belum pernah ada sebelumnya. Dengan demikian, setiap klausul dalam standar teknis seperti SNI 99001:2022 dan setiap langkah dalam alur kerja BPJPH-LPH-MUI dapat ditelusuri akarnya kembali ke prinsip wahyu atau kaidah fikih yang mendasarinya (Layla, 2025). Pembahasan berikut akan menguraikan arsitektur konseptual ini melalui dekonstruksi empat pilar teologis utama dan menunjukkan bagaimana pilar-pilar tersebut dioperasionalkan secara nyata dalam praktik sertifikasi halal di Indonesia.

Pilar I: Prinsip Holistik *Halalan Tayyiban* sebagai Visi Utama

Fondasi dari seluruh bangunan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) adalah prinsip "halalan thayyiban". Prinsip ini bukanlah sekadar slogan komersial, melainkan visi holistik yang mengintegrasikan dua dimensi fundamental yang tidak terpisahkan. Perintah ini ditegaskan secara lugas dalam Al-Qur'an, salah satunya melalui firman Allah SWT:

فَكُلُوا مِمَّا رَزَقَكُمُ اللَّهُ حَلَالًا طَيِّبًا وَاشْكُرُوا نِعْمَتَ اللَّهِ إِنَّ كُفْرَكُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ

"Maka makanlah yang halal lagi baik dari rezeki yang telah diberikan Allah kepadamu; dan syukurilah nikmat Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya." (QS. 16. an-Nahl: 114)

Ayat ini secara eksplisit menyandingkan kata "halal" dan "*thayyib*", menandakan bahwa keduanya merupakan satu kesatuan yang utuh (Prasetyo & Zuhri, 2025). Mari kita uraikan kedua dimensi ini:

Dimensi pertama, "halal", adalah pilar fundamental yang merujuk pada aspek legalitas syar'i. Ia berfungsi sebagai gerbang utama (*The Gate of Permissibility*) yang harus dilalui oleh setiap produk sebelum dapat dianggap layak dikonsumsi oleh seorang muslim. Prinsip ini menetapkan batasan-batasan yang tegas dan jelas mengenai apa yang diizinkan dan apa yang dilarang, bersumber langsung dari wahyu (Al-Qur'an dan Sunnah) (Sudarmanto et al., 2025). Oleh karena itu, aspek ini bersifat absolut dan tidak dapat ditawar, menjadi garda terdepan dalam sistem jaminan produk. Hal ini menuntut kepastian bahwa produk tersebut mutlak bebas dari bahan-bahan yang haram secara intrinsik atau zatnya, seperti daging babi dan turunannya, darah, khamr (minuman beralkohol), dan bangkai. Hal ini juga memastikan bahwa suatu bahan yang pada dasarnya halal tidak menjadi haram karena faktor luar. Lingkup ini mencakup perlindungan produk dari kontaminasi bahan najis atau haram, memastikan proses produksinya sesuai syariat (contoh utamanya adalah penyembelihan hewan yang benar), serta menjamin cara perolehannya tidak batil (sah dan etis) (Rahmi, 2021).

Karena cakupannya yang luas dan krusial inilah, dimensi halal bersifat objektif, terukur, dan dapat diaudit. Ia menjawab pertanyaan fundamental: "apa" bahan yang digunakan dan "bagaimana" produk itu dibuat serta diperoleh. Implementasi konkretnya diwujudkan melalui penerapan Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) dan proses sertifikasi yang ketat untuk memastikan setiap mata rantai produksi terjaga dari unsur haram (Sarifudin, 2024).

Dimensi kedua, "*thayyib*", secara esensial melengkapi dimensi halal dengan menambahkan spektrum kualitas, kebaikan, dan keamanan (Iswanaji et al., 2024). Ia adalah standar keunggulan (*The Standard of Excellence*) yang menunjukkan bahwa Islam tidak hanya peduli pada status hukum suatu produk, tetapi juga pada dampak dan manfaatnya bagi manusia, lingkungan, dan masyarakat (Azizah & Hariyanto, 2021). Kata *thayyib* dalam leksikon Arab memiliki makna yang sangat luas, mencakup arti baik, murni, bersih, sehat, aman, hingga berkualitas tinggi.

Secara spesifik, kriteria *thayyib* ini melampaui sekadar kepatuhan hukum dan menyentuh aspek-aspek berikut:

- a. Kesehatan dan Gizi: Produk tersebut harus baik untuk tubuh, bergizi seimbang, tidak merusak kesehatan, dan secara aktif menunjang kesejahteraan fisik konsumen.
- b. Keamanan dan Kebersihan: Produk harus higienis dan aman, serta bebas dari kontaminan berbahaya seperti bakteri patogen, pestisida, atau bahan kimia beracun. Ini sepenuhnya selaras dengan standar keamanan pangan modern seperti *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan HACCP.
- c. Kualitas dan Mutu: Bahan baku yang digunakan adalah pilihan segar dan bermutu tinggi, serta diolah dengan proses yang menjaga integritas nutrisi, cita rasa, dan estetikanya.
- d. Etika dan Keberlanjutan: Dalam cakupannya yang paling luas, *thayyib* juga menyentuh ranah etis, seperti perlakuan yang baik terhadap hewan (*animal welfare*), proses produksi yang tidak merusak lingkungan, serta diperoleh melalui praktik bisnis yang adil dan tidak menzalimi pihak lain.

Dengan demikian, prinsip *halalan thayyiban* mengajarkan sebuah kebenaran penting: sesuatu yang halal belum tentu *thayyib*. Sebagai contoh, daging sapi yang disembelih secara syar'i (halal), namun berasal dari hewan yang sakit, diolah secara tidak higienis, atau dipelihara dalam kondisi yang tidak manusiawi, maka ia tidak memenuhi kriteria *thayyib*. Demikian pula, makanan ringan yang bersertifikat halal namun sarat dengan gula berlebih, lemak trans, dan bahan pengawet berbahaya, juga tidak dapat dikatakan *thayyiban* karena berpotensi mendatangkan *mudarat* bagi tubuh (Sahib & Ifna, 2024).

Prinsip kumulatif ini secara teologis menjustifikasi mengapa Sistem Manajemen Halal (SMH) tidak dapat berdiri sendiri. Ia secara inheren harus terintegrasi dengan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (contoh: HACCP, ISO 22000) dan Sistem Manajemen Mutu (contoh: ISO 9001). Dalam praktik audit LPH, pemeriksaan tidak hanya berhenti pada verifikasi sertifikat halal bahan baku, tetapi juga mencakup observasi terhadap praktik-praktik higienitas dan sanitasi (*Good Manufacturing Practices/GMP*), pengendalian hama, dan penanganan limbah (Zahra, 2023). Dengan demikian, prinsip halalan tayyiban mentransformasikan sertifikasi halal dari sekadar proses legal-formal menjadi sistem penjaminan mutu yang komprehensif, yang bertujuan melindungi konsumen secara spiritual dan fisik.

Pilar II: Tipologi Keharaman sebagai Dasar Identifikasi Risiko

Untuk mengelola risiko kehalalan secara efektif, pemahaman mendalam mengenai sumber-sumber dan kategori ketidakhalalan menjadi prasyarat mutlak. Ini merupakan langkah diagnostik fundamental sebelum tindakan preventif dapat dirancang. Di sinilah tradisi intelektual fikih Islam memberikan kontribusi berharga dengan memetakan secara cermat sebuah tipologi keharaman yang logis dan sistematis. Untuk tujuan manajerial, tipologi ini dapat disederhanakan menjadi dua kategori utama operasional bagi industri, haram *li 'aynihi* dan haram *li ghairihi* (Ramli et al., 2016).

Kategori pertama, haram *li 'aynihi* atau *li dzatihi*, merujuk pada segala sesuatu yang status haramnya melekat pada zatnya, bersifat intrinsik dan tidak dapat diubah selama zat itu masih dalam bentuk aslinya. Ini adalah daftar bahan-bahan yang secara eksplisit dilarang oleh nas-nas syar'i yang bersifat definitif (*qat'i*). Rujukan utamanya adalah firman Allah dalam QS. al-Baqarah [2]: 173:

إِنَّمَا حَرَّمَ عَلَيْكُمُ الْمَيْتَةَ وَالدَّمَ وَلَحْمَ الْخِنْزِيرِ وَمَا أُهِلَّ بِهِ لِغَيْرِ اللَّهِ

“*Sesungguhnya Dia hanya mengharamkan atasmu bangkai, darah, daging babi, dan (daging) hewan yang disembelih dengan (menyebut nama) selain Allah.*” (QS. Al-Baqarah, 2:173)

Daftar bahan yang secara kategoris dilarang ini mencakup bangkai (*al-maytah*), darah (*al-dam*), daging babi (*lahm al-khinzir*), hewan yang disembelih tanpa menyebut nama Allah, bersama dengan khamr (segala yang memabukkan) dan semua turunannya, membentuk inti dari apa yang dapat disebut sebagai "zona merah" dalam manajemen halal. Bahan-bahan ini tidak dapat dinegosiasikan dan keberadaannya, sekecil apa pun, akan merusak status kehalalan suatu produk, kecuali dalam kondisi yang diatur oleh kaidah istihalah atau istihlak, yang akan diputuskan melalui fatwa (Ummah, 2017).

Dalam konteks industri modern yang sangat kompleks, tantangan terbesar bukanlah menghindari babi dalam bentuk daging segarnya, melainkan mengidentifikasi keberadaan bahan-bahan haram *li 'aynihi* ini dalam bentuk derivat atau bahan aditif yang tersembunyi

(*hidden ingredients*). Teknologi pangan telah memungkinkan ekstraksi dan modifikasi berbagai komponen, membuat sumbernya sulit dikenali secara kasat mata. Gelatin, sebagai agen penstabil, dapat berasal dari tulang sapi (halal jika disembelih secara syar'i) atau tulang babi (haram). Gliserin sebagai humektan, bisa berasal dari lemak nabati (halal) atau hewani (syubhat hingga terbukti). L-sistein sebagai pengembang adonan, bisa disintesis (halal) atau diekstraksi dari rambut manusia atau bulu babi (haram). Demikian pula, enzim, shortening, asam lemak, dan bahkan media yang digunakan untuk fermentasi mikroorganisme dapat bersumber dari babi atau hewan yang tidak disembelih secara syar'i (Taufik et al., 2020).

Oleh karena itu, tipologi haram *li 'aynihi* ini secara langsung menjadi dasar bagi perumusan salah satu alat manajemen risiko paling fundamental dalam Sistem Manajemen Halal: penyusunan "daftar bahan kritis" (*critical ingredients list*) atau yang sering disebut sebagai *negative list* secara implisit. Setiap bahan baku, bahan penolong, dan bahan tambahan yang akan digunakan oleh perusahaan harus melewati proses skrining awal untuk mengidentifikasi apakah termasuk dalam kategori kritis ini atau tidak. Untuk setiap bahan yang masuk dalam daftar kritis, perusahaan diwajibkan melakukan tindakan pengendalian yang lebih ketat, yaitu penelusuran asal-usul (*origin traceability*) terdokumentasi. Ini berarti, tidak cukup hanya menerima klaim dari pemasok; perusahaan harus menuntut bukti sah, seperti sertifikat halal yang valid, spesifikasi teknis yang jelas, dan jika perlu, hasil uji laboratorium, untuk memastikan bahan tersebut benar-benar bebas dari sumber haram *li 'aynihi*. Inilah titik di mana doktrin teologis bertemu langsung dengan prosedur operasional standar di lantai pabrik (Sudarmanto et al., 2025).

Kategori kedua adalah haram *li ghairihi*, yaitu sesuatu yang pada dasarnya halal menjadi haram karena faktor eksternal yang menyertainya. Berbeda dengan haram *li dzatihi* (haram karena zatnya sendiri, seperti daging babi atau alkohol), kategori haram *li ghairihi* inilah yang menjadi landasan fundamental mengapa Sistem Manajemen Halal (SMH) menjadi keharusan mutlak dalam industri modern. Sebuah produk yang seluruh bahannya 100% halal secara zat dapat seketika berubah statusnya menjadi haram karena salah satu dari tiga faktor utama:

1. Kontaminasi (*ikhtilath*) dengan Bahan Najis atau Haram.

Ini adalah faktor risiko paling umum dan krusial dalam rantai pasok global. Sekalipun sebuah produk makanan hanya menggunakan daging sapi dan rempah-rempah pilihan (keduanya halal), statusnya dapat menjadi haram jika dalam prosesnya bersentuhan dengan bahan non-halal. Dalam konteks industri, risiko ini sangat luas, mencakup kontaminasi silang antara lini produksi halal dan non-halal, penggunaan fasilitas atau peralatan yang sama (seperti tangki pencampuran, pisau, atau conveyor) tanpa prosedur pembersihan yang tervalidasi secara syar'i, hingga kontaminasi tak terlihat dari pelumas mesin, release agent pada cetakan, atau bahan penolong proses (*processing aids*) yang tidak bersertifikat halal (Sudarmanto et al., 2025). Bahkan, uap dari masakan non-halal di fasilitas yang sama dapat menjadi sumber kontaminasi.

2. Proses yang Tidak Sesuai Syariat.

Suatu bahan baku yang halal dapat menjadi haram jika diproses dengan cara yang dilarang. Contoh utama dan paling jelas adalah penyembelihan hewan halal. Daging sapi, ayam, atau kambing akan menjadi haram (bangkai) jika disembelih tanpa menyebut nama Allah, menggunakan alat yang tidak tajam sehingga menyiksa hewan, atau tidak memutuskan tiga saluran utama (tenggorokan, kerongkongan, dan dua

pembuluh darah leher) dengan sempurna. Namun, hal ini juga berlaku pada proses lain, misalnya ekstraksi bahan baku menggunakan pelarut alkohol yang masih menyisakan residu signifikan pada produk akhir, atau proses fermentasi yang sengaja diarahkan untuk menghasilkan produk sampingan yang memabukkan dalam kadar yang dilarang (Amen et al., 2020).

3. Cara Perolehan yang Batil (Tidak Sah).

Aspek ini sering kali terlewatkan, namun sangat fundamental dalam konsep halal yang holistik (halalan thayyiban). Bahan baku yang halal secara zat menjadi haram untuk dikonsumsi jika diperoleh melalui cara-cara yang dilarang agama, seperti hasil pencurian, penipuan timbangan, korupsi, atau transaksi yang mengandung riba (bunga). Makanan yang dibeli dari uang hasil kejahatan, misalnya, tidak akan membawa keberkahan dan haram untuk dikonsumsi oleh pelakunya.

Memahami konsep haram *li ghairihi* membuka wawasan kita tentang kompleksitas jaminan produk halal. Isu halal bukan sekadar tentang “tidak mengandung babi”. Konsep ini melahirkan prinsip-prinsip fundamental dalam manajemen halal modern seperti segregasi (pemisahan fisik dan waktu untuk mencegah kontaminasi), ketertelusuran (traceability) untuk memastikan sumber dan proses perolehan bahan baku, pengendalian fasilitas yang ketat, validasi pembersihan peralatan, dan penjaminan kompetensi personel (terutama juru sembelih). Dengan demikian, Sistem Manajemen Halal berfungsi sebagai benteng pertahanan untuk melindungi status kehalalan produk dari faktor-faktor eksternal yang dapat merusaknya (Sudarmanto et al., 2025).

Pilar III: Kaidah Fikih sebagai Instrumen Manajemen Risiko Operasional

Jika Al-Qur’an dan Hadis memberikan prinsip-prinsip dasar, maka *qawa'id fihiyyah* (kaidah-kaidah fikih) berfungsi sebagai prinsip-prinsip turunan yang dapat dioperasionalkan sebagai alat bantu pengambilan keputusan dan manajemen risiko. Kaidah-kaidah ini merupakan abstraksi dari berbagai dalil partikular yang dirumuskan oleh para ulama untuk memecahkan masalah praktis.

Kaidah pertama yang paling fundamental dalam sistem jaminan adalah '*al-yaqin la yazulu bi al-syakk*' (keyakinan tidak bisa dihilangkan oleh keraguan). Kaidah ini menetapkan standar epistemik yang tinggi. Status asal segala sesuatu (selain daging) adalah boleh (ibahah); ini adalah keyakinan awal. Namun, ketika muncul keraguan yang beralasan (misalnya, sebuah emulsifier bisa bersumber dari hewani atau nabati) diperlukan bukti yang meyakinkan untuk mengembalikan statusnya pada keyakinan halal. Prinsip ini yang menjadi justifikasi teologis di balik seluruh sistem dokumentasi dalam sertifikasi halal: sertifikat halal bahan, spesifikasi teknis, diagram alir proses, dan hasil uji laboratorium (Kusuma et al., 2023). Semua itu merupakan instrumen untuk membangun *al-yaqin*.

Landasan etis dan spiritual bagi penerapan kaidah *al-yaqin la yazulu bi al-syakk* tertanam kokoh dalam hadis Nabi Muhammad SAW yang sangat populer mengenai syubhat:

إِنَّ الْحَلَالَ بَيِّنٌ، وَإِنَّ الْحَرَامَ بَيِّنٌ، وَبَيْنَهُمَا مُشْتَبِهَاتٌ لَا يَعْلَمُهُنَّ كَثِيرٌ مِنَ النَّاسِ، فَمَنْ اتَّقَى الشُّبُهَاتِ فَقَدْ اسْتَبْرَأَ لِدِينِهِ وَعَرْضِهِ
“*Sesungguhnya yang halal itu jelas dan yang haram itu jelas. Di antara keduanya terdapat perkara-perkara yang syubhat (samar-samar) yang tidak diketahui oleh banyak orang. Maka barangsiapa yang menghindari perkara-perkara syubhat, ia telah membersihkan (menyelamatkan) agama dan kehormatannya.*” (HR. Bukhari dan Muslim).

Hadis ini tidak hanya menetapkan spektrum hukum dari yang pasti halal hingga pasti haram, tetapi yang lebih penting, ia mengidentifikasi adanya "area abu-abu" atau *syubhat*, yaitu wilayah ketidakpastian yang menjadi ujian bagi integritas keimanan dan kehati-hatian (wara') seseorang. Perintah untuk "menghindari" (*ittaqā*) *syubhat* adalah panggilan etis untuk tidak mengambil jalan pintas atau bersikap permisif ketika berhadapan dengan keraguan. Ini adalah seruan untuk mencari kejelasan dan kepastian demi melindungi dua aset paling berharga: agama (*din*) dan kehormatan (*'irdh*).

Dalam konteks industri modern, seruan etis ini ditransformasikan menjadi keharusan manajerial dan teknis. Kompleksitas rantai pasok global, penggunaan bahan aditif turunan yang rumit, dan inovasi teknologi pangan telah memperluas "area *syubhat*" secara eksponensial. Sebuah enzim bisa berasal dari mikroba (halal), tanaman (halal), atau organ babi (haram). Gliserin bisa berasal dari lemak nabati (halal) atau hewani (statusnya diragukan hingga terbukti). Di sinilah prinsip "menghindari *syubhat*" tidak lagi bisa menjadi sikap pasif, melainkan harus diwujudkan dalam tindakan proaktif untuk menghilangkan keraguan tersebut (Putra, 2023).

Oleh karena itu, dalam konteks industri, menghindari *syubhat* berarti membangun sistem ketertelusuran (*traceability*) yang kuat dan andal. Sistem ketertelusuran berfungsi sebagai instrumen teknis untuk menavigasi area abu-abu dan mengubah *syubhat* menjadi yaqin (keyakinan). Sistem ketertelusuran yang efektif memungkinkan perusahaan untuk melacak setiap bahan baku hingga ke sumber primordialnya, seperti rumah potong hewan, perkebunan, atau pabrik produsen bahan turunan. Dengan jejak audit yang jelas dan terdokumentasi, perusahaan dapat menjawab pertanyaan kritis yang muncul selama proses produksi atau saat audit: Dari mana gelatin ini berasal? Apakah hewan ini disembelih sesuai syariat? Apakah media fermentasi yang digunakan untuk memproduksi enzim ini bebas dari unsur najis? Dengan demikian, ketertelusuran bukan lagi sekadar alat manajemen mutu, melainkan manifestasi modern dari sikap wara' dan upaya untuk "membersihkan agama dan kehormatan" di level korporat (Sudarmanto et al., 2025).

Kaidah kedua adalah '*al-dhararu yuzal*' (kemudaran harus dihilangkan) dan '*la darar wa la dirar*' (tidak boleh menimbulkan bahaya dan tidak boleh saling membahayakan). Kaidah ini merupakan prinsip manajemen risiko preventif. Kaidah ini menuntut perusahaan untuk tidak hanya bereaksi terhadap masalah, tetapi secara proaktif mengidentifikasi potensi bahaya (kemudaran) dan menetapkan langkah-langkah untuk mencegahnya. Ini merupakan cikal bakal teologis dari konsep *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP). Konsep *Halal Critical Control Points* (HCCP) merupakan adaptasi langsung dari prinsip ini, yang mana "bahaya" diperluas maknanya hingga mencakup kontaminasi dengan unsur haram dan najis (Mail et al., 2021).

Kaidah ketiga, *sadd al-dzari'ah* (menutup jalan yang menuju kepada keburukan), memperkuat pendekatan preventif. Jika ada tindakan yang pada dasarnya boleh tetapi sangat berpotensi menyebabkan terjadinya hal yang haram, maka tindakan itu harus dicegah. Inilah justifikasi fikih di balik persyaratan ketat terkait segregasi fasilitas produksi. Menggunakan jalur produksi yang sama untuk produk halal dan yang mengandung babi, meskipun dengan pembersihan, membuka dzari'ah (pintu) terjadinya kontaminasi (Taufik et al., 2020). Maka, pilihan terbaik menurut kaidah ini adalah memiliki fasilitas yang terdedikasi (*dedicated*). Jika

tidak memungkinkan, maka prosedur pembersihan najis berat (*mughallazhah*) yang sangat ketat dan tervalidasi menjadi alternatif untuk “menutup pintu” tersebut.

Pilar IV: Maqasid al-Syari‘ah sebagai Tujuan Tertinggi Tata Kelola

Seluruh bangunan sistem dan prosedur dalam Jaminan Produk Halal tidak bertujuan untuk dirinya sendiri; ini bukanlah sekadar kumpulan aturan teknis yang kaku. Sebaliknya, sistem ini berorientasi dan diarahkan untuk mencapai tujuan-tujuan luhur syariah (maqasid al-syari‘ah), yang merupakan filosofi dan jiwa di balik setiap hukum Islam. Sebagaimana dirumuskan oleh Imam al-Syatibi, terdapat lima tujuan utama syariah yang universal, perlindungan terhadap agama (*hifz al-din*), jiwa (*hifz al-nafs*), akal (*hifz al-‘aql*), keturunan (*hifz al-nasl*), dan harta (*hifz al-mal*) (Zen, 2024).

Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH) secara holistik berkontribusi langsung pada pencapaian kelima maqasid ini:

- a. *Hifz al-Din* (Perlindungan Agama): Ini adalah manifestasi yang paling fundamental. SJPH memfasilitasi umat Islam untuk menjalankan perintah agamanya dalam hal konsumsi dengan tenang dan yakin. Ia mengubah kewajiban individu untuk mencari yang halal menjadi kepastian sistemik, sehingga menjaga identitas dan praktik keagamaan umat di tengah kompleksitas rantai pasok global (Sudarmanto et al., 2025).
- b. *Hifz al-Nafs* (Perlindungan Jiwa/Kehidupan): Perlindungan ini terwujud sempurna melalui aspek *thayyib*. Dengan memastikan produk aman, higienis, dan tidak membahayakan, SJPH secara langsung melindungi fisik dan kesehatan konsumen dari penyakit, keracunan, atau dampak buruk jangka panjang. Ini adalah perlindungan kehidupan dalam arti hakiki (Adinugraha & Sartika, 2025).
- c. *Hifz al-‘Aql* (Perlindungan Akal): Aspek *thayyib* juga berperan di sini. Larangan tegas terhadap khamr (segala yang memabukkan) dan bahan-bahan psikotropika lainnya merupakan bentuk perlindungan langsung terhadap fungsi akal dan kesadaran manusia. Produk yang halal dan baik akan menutrisi otak, bukan merusaknya.
- d. *Hifz al-Nasl* (Perlindungan Keturunan): SJPH turut menjaga keberlangsungan generasi yang sehat dan berkualitas. Dengan mengonsumsi makanan yang *halalan thayyiban* (bergizi, bebas dari bahan kimia berbahaya, dan hormon) maka kesehatan reproduksi dan perkembangan janin hingga anak-anak akan lebih terjamin. Generasi yang kuat lahir dari asupan yang terjaga.
- e. *Hifz al-Mal* (Perlindungan Harta): Dari perspektif ekonomi syariah, sertifikasi halal adalah instrumen esensial *hifz al-mal* bagi produsen dan konsumen. Bagi konsumen, sertifikasi ini memberikan perlindungan dari praktik penipuan (*tadlis*) dan ketidakpastian (*gharar*), memastikan uang yang mereka belanjakan mendapatkan produk yang sesuai dengan klaimnya. Bagi produsen, sertifikasi ini melindungi investasi dan reputasi merek. Secara makro, jaminan ini menciptakan pasar yang transparan dan adil, mengurangi asimetri informasi, dan membangun kepercayaan (*trust*) sebagai fondasi transaksi. Kepercayaan inilah yang pada gilirannya melancarkan roda perekonomian, mendorong investasi, dan meningkatkan kesejahteraan bersama (Warto & Samsuri, 2020).

Dengan demikian, SJPH bukanlah sekadar label, melainkan ekosistem tata kelola yang dirancang untuk mewujudkan kemaslahatan paripurna bagi umat manusia, sejalan dengan visi tertinggi syariat Islam.

Pemetaan Teologis pada Arsitektur Sertifikasi Halal Indonesia

Pilar-pilar teologis yang telah diuraikan tidak berhenti sebagai wacana normatif yang abstrak. Sebaliknya, pilar-pilar tersebut mendarat secara konkret dan sistematis dalam instrumen-instrumen sertifikasi halal di Indonesia, dengan manifestasi utamanya adalah Standar Nasional Indonesia (SNI) 99001:2022. Standar ini, yang dirancang dengan mengadopsi Struktur Tingkat Tinggi (*High-Level Structure* - HLS) yang selaras dengan standar sistem manajemen ISO internasional lainnya, berfungsi sebagai jembatan konseptual yang krusial (Wajdi & Susanti, 2021). Ia secara cerdas menerjemahkan doktrin ilahiah yang luhur menjadi sebuah paradigma sistem manajemen modern yang logis, terstruktur, dan dapat diaudit. Arsitektur standar yang berbasis pada siklus *Plan-Do-Check-Act* (PDCA) ini menyediakan kerangka kerja holistik bagi organisasi untuk menanamkan nilai-nilai syariah ke dalam DNA operasional mereka, mengubah kepatuhan halal dari sekadar serangkaian pemeriksaan menjadi sebuah budaya organisasi yang hidup.

Klausul 4 (Konteks Organisasi) dan Klausul 6 (Perencanaan) dalam SNI 99001 mengoperasionalkan kaidah *la darar wa la dirar* dengan menuntut perusahaan untuk mengidentifikasi semua risiko dan titik kritis halal (HCCP) dalam operasi mereka (Sudarmanto et al., 2025). Klausul 5 (Kepemimpinan) menekankan komitmen manajemen puncak, yang mencerminkan niat (*niyyah*) dan tanggung jawab syar'i seorang pemimpin. Klausul 7 (Dukungan) memastikan ketersediaan sumber daya dan kompetensi personel, yang sejalan dengan prinsip profesionalisme dan *ihsan*.

Pendekatan sistemik ini secara nyata dimulai dari peletakan fondasi strategis dan komitmen, yang sebagaimana tercermin dalam klausul-klausul awal standar. Klausul 4 (Konteks Organisasi) dan Klausul 6 (Perencanaan) secara langsung mengoperasionalkan kaidah *preventif la darar wa la dirar* (tidak boleh menimbulkan bahaya) dengan menuntut perusahaan untuk secara proaktif mengidentifikasi semua isu internal dan eksternal, menganalisis risiko, dan menetapkan *Halal Critical Control Points* (HCCP) di seluruh rantai nilai mereka (Sudarmanto et al., 2025). Ini adalah tahap perencanaan strategis di mana potensi kemudharatan halal dipetakan dan dimitigasi sejak awal. Fondasi ini diperkuat oleh Klausul 5 (Kepemimpinan) yang menekankan komitmen mutlak dari manajemen puncak. Persyaratan ini adalah cerminan dari prinsip *niyyah* (niat) dan amanah, di mana kebijakan halal yang ditetapkan bukan sekadar dokumen formal, melainkan sebuah deklarasi tanggung jawab syar'i seorang pemimpin kepada Allah dan konsumen. Selanjutnya, untuk memastikan rencana dan komitmen ini dapat dieksekusi, Klausul 7 (Dukungan) menjamin ketersediaan sumber daya yang memadai, infrastruktur yang layak dan yang terpenting, personel yang kompeten, sejalan dengan semangat *ihsan* (profesionalisme dan kesempurnaan dalam bekerja).

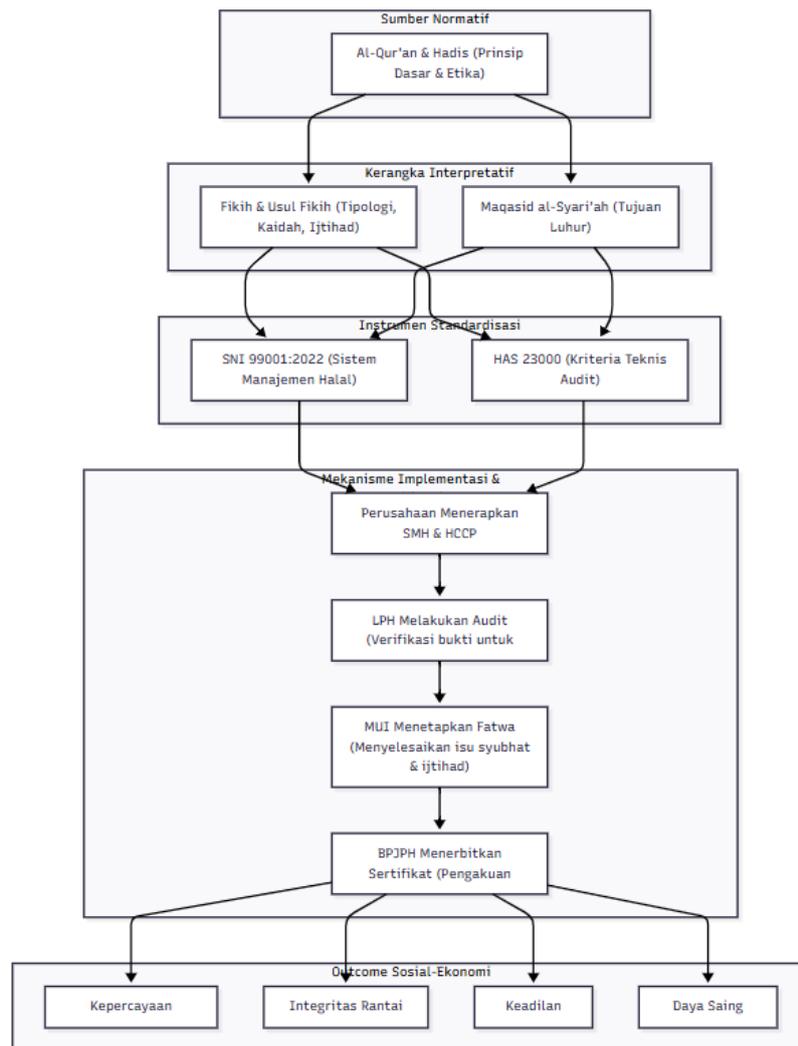
Inti dari pemetaan teologis-operasional ini berpusat pada Klausul 8 (Operasional) dalam SNI 99001:2022 yang berfungsi sebagai jantung implementasi Sistem Manajemen Halal. Klausul ini secara rinci menerjemahkan prinsip-prinsip fikih abstrak menjadi serangkaian tindakan yang terkendali, terukur, dan dapat diaudit. Persyaratan mengenai kriteria bahan, sebagaimana diatur dalam sub-klausul 8.2, merupakan manifestasi konkret dari tipologi haram.

Di sini, perusahaan diwajibkan untuk mendefinisikan secara eksplisit semua bahan yang digunakan, memilahnya berdasarkan daftar bahan kritis, dan memastikan setiap bahan bebas dari unsur haram *li 'aynihi* (seperti babi dan turunannya) serta risiko najis. Proses ini memaksa organisasi untuk mentransformasikan kategori fikih menjadi spesifikasi teknis yang menjadi dasar bagi setiap keputusan pembelian dan formulasi produk (Adinugraha & Sartika, 2025).

Selanjutnya, prinsip epistemik fundamental dalam syariah, yaitu kaidah *al-yaqin la yazulu bi al-syakk* (keyakinan tidak dapat dihilangkan oleh keraguan), dioperasionalkan secara sistematis melalui sub-klausul 8.4 mengenai pengendalian pemasok dan sub-klausul 8.5.2 tentang identifikasi dan keterlacakan. Klausul pengendalian pemasok menuntut perusahaan untuk tidak sekadar berasumsi, melainkan aktif membangun keyakinan (*yaqin*) terhadap status kehalalan bahan yang diterima dari pihak eksternal. Ini dilakukan melalui instrumen verifikasi seperti permintaan sertifikat halal yang valid, spesifikasi teknis yang detail, audit pemasok, dan, jika diperlukan, pengujian laboratorium. Sementara itu, klausul keterlacakan berfungsi sebagai jaring pengaman untuk memelihara keyakinan tersebut di seluruh rantai proses internal. Dengan kemampuan melacak setiap bahan dari hulu ke hilir, perusahaan dapat secara efektif mengelola dan menyelesaikan keraguan (*syubhat*) yang mungkin muncul, serta mengisolasi masalah tanpa harus meragukan seluruh hasil produksinya.

Di sisi lain, pendekatan preventif yang dianjurkan oleh kaidah *sadd al-dzari'ah* (menutup jalan menuju keburukan) adalah inti dari sub-klausul 8.5 yang mengatur penanganan fasilitas dan pengendalian produksi. Persyaratan untuk segregasi (pemisahan) fasilitas, peralatan, dan area penyimpanan antara lini halal dan non-halal, serta penetapan prosedur pembersihan dan sanitasi yang tervalidasi (termasuk metode sertu untuk najis berat) adalah bentuk nyata dari upaya menutup semua potensi "pintu" kontaminasi silang yang dapat mengubah status produk menjadi haram *li ghairihi* (Sudarmanto et al., 2025).

Melengkapi siklus operasional tersebut, Klausul 9 (Evaluasi Kinerja) dan Klausul 10 (Peningkatan) mencerminkan semangat spiritual dan etis dari muhasabah (evaluasi diri) dan ihsan (berbuat yang terbaik). Klausul 9, melalui mekanisme audit internal dan tinjauan manajemen, menciptakan kerangka kerja akuntabilitas yang memungkinkan organisasi secara periodik dan sistematis melakukan introspeksi terhadap efektivitas penerapan Sistem Manajemen Halal. Ini adalah bentuk muhasabah institusional untuk memastikan amanah dalam memproduksi produk halal benar-benar dijalankan. Selanjutnya, Klausul 10, yang menuntut tindakan korektif dan peningkatan berkelanjutan adalah perwujudan dari semangat ihsan. Sistem tidak dirancang untuk statis, melainkan harus dinamis dan terus belajar dari setiap ketidaksesuaian agar menjadi lebih baik, lebih andal, dan lebih kuat dalam menjaga integritas halal (Haryono & Handayani, 2019). Dengan demikian, standar ini bukanlah sekadar dokumen administratif, melainkan sebuah cetak biru yang secara brilian menerjemahkan doktrin teologis yang mendalam menjadi serangkaian tindakan manajerial yang logis dan sistematis. Diagram berikut memvisualisasikan bagaimana aliran doktrin ke praktik ini terjadi dalam ekosistem JPH Indonesia.



Gambar 1. Alur Integrasi Teologis dalam Ekosistem Jaminan Produk Halal Indonesia
 Sumber: Diolah dari Berbagai Sumber

Untuk memberikan gambaran yang lebih detail, matriks di bawah ini secara spesifik menghubungkan antara dalil, kaidah, dan implementasinya di lapangan.

Tabel 1. Matriks Keterkaitan Dalil, Kaidah Fikih, dan Praktik Manajemen Halal

Dimensi	Dalil Kunci	Kaidah Fikih Terkait	Implementasi dalam SMH & Audit
Kriteria Bahan	QS. 5:3 (Larangan bangkai, darah, babi)	<i>Al-ashlu fi al-asy-ya' al-ibahah</i> (Hukum asal segala sesuatu adalah boleh) & Pengecualiannya.	<ul style="list-style-type: none"> - Verifikasi sertifikat halal untuk setiap bahan baku. - Uji laboratorium untuk mendeteksi DNA babi pada bahan berisiko tinggi. - Penelusuran asal-usul gelatin, enzim, dan gliserin.
Pengendalian Proses	Hadis tentang <i>Ihsan</i> dalam penyembelihan (HR. Muslim)	<i>Sadd dzari'ah</i> (Menutup jalan keburukan).	<ul style="list-style-type: none"> - Validasi kompetensi juru sembelih halal. - Pengendalian titik kritis penyembelihan (pisau, pembacaan basmalah, pemutusan tiga saluran).

Pengendalian Fasilitas	Konsep <i>taharah</i> (kesucian) & najis <i>mughallazhah</i>	<i>Al-dhararu yuzal</i> (Kemudaratan harus dihilangkan).	<ul style="list-style-type: none"> - Segregasi fisik atau waktu antara lini produksi halal dan non-halal. - Prosedur pembersihan dan sanitasi yang tervalidasi, termasuk metode sertu jika terjadi kontak dengan najis berat.
Dokumentasi & Ketertelusuran	Hadis tentang <i>Syubhat</i> (HR. Bukhari-Muslim)	<i>Al-yaqin la yazulu bi al-syakk</i> (Keyakinan tidak hilang karena keraguan).	<ul style="list-style-type: none"> - Pemeliharaan catatan untuk setiap batch produksi. - Sistem mampu telusur yang memungkinkan pelacakan maju (ke konsumen) dan mundur (ke pemasok).
Isu Kontemporer	Prinsip <i>Istihsan</i> dan <i>Maslahah Mursalah</i>	Kaidah <i>Istihalah</i> (Transformasi) dan <i>Istihlak</i> (Larut/Hilang).	<ul style="list-style-type: none"> - Sidang Komisi Fatwa MUI untuk menentukan status hukum bahan baru (misalnya, <i>cultured meat</i>) atau proses kompleks (misalnya, penggunaan alkohol sebagai pelarut).

Sumber: Dirangkum dari Berbagai Sumber

Peran teknologi digital, khususnya *blockchain* dan *IoT*, sangat relevan dalam memperkuat implementasi pilar-pilar teologis ini. Blockchain dapat menciptakan sebuah "catatan keyakinan" (*ledger of yaqin*) yang transparan dan tidak dapat diubah, mencatat setiap jejak digital dari peternakan hingga ke meja makan. Ini merupakan perwujudan modern dari prinsip ketertelusuran untuk menghindari *syubhat*. Sensor *IoT* dapat memantau parameter kritis secara real-time, misalnya suhu pada *cold chain*, untuk memastikan aspek *tayyib* tetap terjaga sepanjang rantai pasok (Sudarmanto et al., 2025).

Sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia bukan sekadar seperangkat aturan teknis yang diadopsi dari luar, melainkan sistem yang berakar kuat pada pandangan dunia Islam. Setiap klausul dalam standar dan setiap langkah dalam prosedur audit dapat ditelusuri kembali ke sebuah prinsip teologis yang kaya makna. Memahami hubungan ini sangat penting bagi semua pemangku kepentingan untuk mengimplementasikan sertifikasi halal, tidak hanya sebagai kewajiban regulasi, tetapi sebagai perwujudan dari nilai-nilai syariah yang bertujuan untuk membawa kemaslahatan bagi seluruh umat manusia.

KESIMPULAN

Penelitian ini secara komprehensif menunjukkan bahwa arsitektur sertifikasi halal di Indonesia dibangun di atas fondasi teologis yang kokoh, sistematis, dan operasional, bersumber dari Al-Qur'an serta Hadis. Analisis berhasil mengidentifikasi empat pilar teologis utama: prinsip holistik halalan *tayyiban*, tipologi keharaman sebagai dasar identifikasi risiko, kaidah-kaidah fikih sebagai instrumen manajemen risiko, dan *maqasid al-syari'ah* sebagai tujuan tertinggi tata kelola. Pilar-pilar ini terbukti dapat dipetakan secara langsung dan koheren ke dalam klausul-klausul teknis SNI 99001:2022 serta alur kerja dalam ekosistem Jaminan Produk Halal yang melibatkan BPJPH, LPH, dan MUI.

Temuan utama dari penelitian ini adalah bahwa setiap persyaratan teknis dalam sistem manajemen halal bukanlah aturan arbitrer, melainkan merupakan operasionalisasi dari doktrin-doktrin syariah yang mapan. Prinsip *al-yaqin la yazulu bi al-syakk* melahirkan kebutuhan akan dokumentasi dan ketertelusuran yang andal, sementara kaidah *la darar wa la dirar* dan *sadd al-dzari'ah* menjadi justifikasi untuk pendekatan preventif berbasis risiko melalui *Halal Critical Control Points* (HCCP). Kerangka integrasi wahyu-fikih-standar yang dikembangkan dalam artikel ini menawarkan model konseptual yang menjembatani diskursus teologis dengan praktik industri, serta memberikan panduan yang jelas bagi para pemangku kepentingan.

Implikasi dari temuan ini bersifat multifaset. Bagi industri, pemahaman mendalam terhadap landasan teologis dapat meningkatkan komitmen internal dalam menerapkan Sistem Manajemen Halal secara substantif, bukan hanya formalitas. Bagi auditor LPH, kerangka ini memperkaya perspektif dalam melakukan pemeriksaan, tidak hanya sebagai daftar periksa teknis tetapi sebagai proses verifikasi syar'i. Bagi regulator dan MUI, hal ini menegaskan pentingnya konsistensi antara fatwa dan standar teknis. Pada akhirnya, sistem sertifikasi halal yang kredibel secara teologis dan andal secara teknis akan memperkuat kepercayaan konsumen, meningkatkan integritas rantai pasok, dan mendorong daya saing industri halal Indonesia di panggung dunia.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. H., & Sartika, S. E. I. M. (2025). *Manajemen Halal: Konsep, Strategi, dan Penerapannya*. Goresan Pena. books.google.com
- Amen, O., Jumiono, A., & Fulazzaky, M. A. (2020). Penjaminan mutu dan kehalalan produk olahan susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/4424>
- Azizah, M., & Hariyanto, H. (2021). Implementasi etika bisnis Islam terhadap konsep green economics. ... *Hukum: Jurnal Kajian Ilmu Hukum*, 10(2). <https://doi.org/10.2.6/1723>
- Denashurya, P. N. I., & BSBA, M. M. (2024). *Rantai Pasok Agribisnis*. books.google.com.
- Fajaruddin, F. (2018). Efektivitas Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dalam Perlindungan Konsumen. *De Lega Lata: Jurnal Ilmu Hukum*. <https://jurnal.umsu.ac.id/index.php/delegalata/article/view/3151>
- Farid, A. S., Sos, M., Hakim, M. M. A., & ... (2025). Komodifikasi Simbol Islam untuk Pengembangan Pariwisata Halal di Danau Toba. In *books.google.com*. K-Media. <https://books.google.com/books>
- Hadiyanto, R., Gandana Madjakusumah, D., Fauziah Azis, S., Mulya Firmansyah, F., & Ibadurrahman, Z. (2024). Jaminan Produk Halal Bagi UMKM Terhadap Implementasi Program Sertifikat Halal Gratis di Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 10(03), 3333–3341. <http://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jei/article/view/12895>
- Haryono, H. (2023). Strategi Pengembangan Industri Halal Di Indonesia Menjadi Top Player Global. *Ad-Deenar: Jurnal Ekonomi Dan ...* <https://www.jurnal.staialhidayahbogor.ac.id/index.php/ad/article/view/5537>
- Haryono, H., & Handayani, D. I. (2019). Pemodelan Sistem Traceability Halal Supply Chain dalam menjaga Integritas Produk Makanan Halal Dengan Pendekatan Interpretive Structural Modeling (ISM *Prozima*, 02(2). <https://prozima.umsida.ac.id/index.php/prozima/article/view/1557>

- Hosanna, M. A., & Nugroho, S. A. (2018). Pelaksanaan Undang-Undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal terhadap pendaftaran sertifikat halal pada produk makanan. *Jurnal Hukum Adigama*. <https://journal.untar.ac.id/index.php/adigama/article/view/2155>
- Iswanaji, C., Aziz, A., Rizki, M., Zulfkar, A. L., Romli, N. A., & ... (2024). *Perkembangan Industri Halal & Penguatan Lembaga Keuangan Syariah*. Penerbit Adab.
- Japar, R., Paraikkasi, I., & Muthiadin, C. (2024). Peran Lembaga Sertifikasi Halal Dalam Membangun Ekosistem Halal: Tantangan Dan Peluang. *International Journal Mathla'Ul Anwar of Halal Issues*, 4(2), 34–44. <https://journal.halalunmabanten.id/index.php/ijma/article/view/111>
- Juliana, S. P., Sy, M. E., Monoarfa, S. E. H., & Adirestuty, F. (2025). *INDUSTRI HALAL: Peluang Dan Tantangan Global*. books.google.com.
- Karimah, I. (2015). Perubahan kewenangan lembaga-lembaga yang berwenang dalam proses sertifikasi halal. In *Jurnal Syariah*. download.garuda.kemdikbud.go.id.
- Khotimah, U. K. (2025). *Pendekatan Fikih Dan Ushul Fikih: Kajian Sumber-Sumber Hukum Islam Dan Metodologi Ijtihad*. books.google.com.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., & Iastika, A. R. (2023). Sistematisasi Penyusunan Dokumen Manual Sistem Jaminan Produk Halal. In *Sistematisasi Penyusunan Dokumen Manual Sistem Jaminan Produk Halal*. books.google.com. <https://doi.org/10.11594/ubpress9786232967878>
- Layla, N. (2025). Implikasi perubahan masa berlaku sertifikat halal pasca undang-undang cipta kerja dalam perspektif masalah [UIN Syarif Hidayatullah Jakarta]. In *repository.uinjkt.ac.id*. repository.uinjkt.ac.id
- Mail, D. A. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan pemotongan sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) dalam kaitannya dengan prinsip manajemen halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Halal Research Journal*. <https://journal.its.ac.id/index.php/hr/article/view/33>
- Mohammad, M. F. M. (2021). The Pengaturan Sertifikasi Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *Kertha Wicaksana*, 15(2), 149–157. <https://doi.org/10.22225/kw.15.2.2021.149-157>
- Prasetyo, A. M., & Zuhri, A. (2025). Kajian Linguistik Terhadap Lafaz Khair, Thoyyib, dan Hasan dalam Al-Qur'an Perspektif Imam Al-Baidhowi Tafsir Tanwir At-Tanzil Wa Asrar Fi Ta'wil. *Jurnal Ilmiah Religiosity Entity Humanity (JIREH)*. <https://www.ojs-jireh.org/index.php/jireh/article/view/491>
- Putra, H. M. (2023). *Dinamika Regulasi Sertifikasi Halal Terhadap Pertumbuhan Usaha Mikro di Indonesia*. Putra Surya Santosa. <https://digilib.uinsgd.ac.id/73556/1>
- Qizwini, J. (2025). Inovasi Teknologi dan Transformasi Industri Halal di Indonesia. *Perbanas Journal of Islamic Economics and Business*. <https://joieb.perbanas.id/index.php/Joieb/article/view/282>
- Rahmi, H. S. M. (2021). Maqasid Syariah Sertifikasi Halal. In *Bening Media Publishing*. Bening Media Publishing. books.google.com
- Ramli, A., Mokhtar, M., Muda, T. S. T., & Aziz, B. A. (2016). ... Industri Halal: Konsep Halalan-Toyyiban dan Pengurusan Keselamatan Industri dalam Kerangka Maqasid al-Shariah: Halal Industry Development: The Concept of *Ulum Islamiyyah*, 18. <http://uijournal.usim.edu.my/index.php/uij/article/view/252>
- Sahib, M., & Ifna, N. (2024). Urgensi Penerapan Prinsip Halal dan Thayyib dalam Kegiatan

- Konsumsi. *POINT: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*.
<http://ejournals.umma.ac.id/index.php/point/article/view/2256>
- Sarifudin, A. (2024). *Pengawasan Dan Penegakan Hukum Terhadap Kehalalan Produk Impor Yang Beredar Di Indonesia* [Fakultas Syariah dan Hukum UIN Syarif Hidayatullah Jakarta]. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/80873>
- Setiadi, O. (2025). Paradigma Pembangunan Ekonomi Berkelanjutan Berbasis Prinsip Halal Dan Tayyib. *International Journal Mathla'ul Anwar of ...*, 05(1), 97–105. <https://journal.halalunmabanten.id/index.php/ijma/article/download/136/109>
- Sudarmanto, E., Yani, A., Mustaqim, Y., Haya, N., & Warto, W. . . . (2025). Manajemen Halal dan Keberlanjutan Bisnis. In *Minhaj Pustaka* (Cetakan 1). Minhaj Pustaka. <https://repository.minhajpustaka.id/media/publications/593187-manajemen-halal-dan-keberlanjutan-bisnis-e96b1320.pdf>
- Taufik, M., Purnasari, N., Hasyim, F., Prasetyo, J. R., & ... (2020). *Serba-serbi mindset halal (kajian mencapai produk halal dan thayyiban di Indonesia)*. Penerbit Quepedia. books.google.com
- Ummah, D. S. R. (2017). *Tinjauan hukum perjanjian islam dan UU no. 8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen terhadap klausula baku pada setruk pembayaran* [etheses.uin-malang.ac.id]. <http://etheses.uin-malang.ac.id/id/eprint/11169>
- Wajdi, S. H. F., & Susanti, S. H. D. (2021). *Kebijakan hukum produk halal di Indonesia*. Sinar Grafika. books.google.com
- Warto, W., & Samsuri, S. (2020). Sertifikasi Halal dan Implikasinya Bagi Bisnis Produk Halal di Indonesia. *Al Maal: Journal of Islamic Economics and Banking*, 2(1), 98. <https://doi.org/10.31000/almaal.v2i1.2803>
- Zahra, C. L. (2023). *Pengaruh Literasi Halal, Kepatuhan Jaminan Produk Halal, dan Motivasi Finansial terhadap Keputusan Sertifikasi Halal di Rumah Makan Gudeg Sagan Yogyakarta* [Islamic Economics Universitas Islam Indonesia]. dspace.uin.ac.id/123456789/46169
- Zen, H. (2024). Kajian Istinbāth Maqāshid Al-Syarī'ah dalam Bidang Ekonomi. *Jurnal Media Akademik (Jma)*. <https://jurnal.mediaakademik.com/index.php/jma/article/view/1425>