

URGENSI HALAL FOOD DALAM TINJAUAN USAHA SANTAN

Fiola Seltina¹, Ulya Hanifah², Levidra³

STAIN BENGKALIS

violabks@gmail.com¹, ulya.hnfh24@gmail.com², levidrabks@gmail.com³

Abstract: *This study aims to examine the urgency of applying halal principles in the coconut milk industry, taking into account the increasing demand of Muslim consumers for halal products. The methods used include secondary data analysis from various related sources, as well as primary surveys on coconut milk industry players. The findings reveal that adherence to halal principles is a crucial factor in gaining the trust of Muslim consumers. Halal certification is proven to increase marketing opportunities and provide a competitive advantage for producers. In conclusion, the coconut milk industry needs to adopt halal practices thoroughly, from raw material selection to packaging, to meet market demands and ensure product safety for Muslim consumers. This is an important prerequisite for business sustainability in the growing halal food industry.*

Keywords: *Halal, Coconut Milk Industry, Sharia Compliance, Halal Certification, Marketing.*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji urgensi penerapan prinsip halal dalam industri santan, dengan mempertimbangkan peningkatan permintaan konsumen Muslim terhadap produk halal. Metode yang digunakan meliputi analisis data sekunder dari berbagai sumber terkait, serta survei primer pada pelaku industri santan. Temuan mengungkapkan bahwa kepatuhan terhadap prinsip halal menjadi faktor krusial untuk meraih kepercayaan konsumen Muslim. Sertifikasi halal terbukti meningkatkan peluang pemasaran dan memberikan keunggulan kompetitif bagi produsen. Kesimpulannya, industri santan perlu mengadopsi praktik halal secara menyeluruh, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, untuk memenuhi tuntutan pasar dan menjamin keamanan produk bagi konsumen Muslim. Hal ini menjadi prasyarat penting untuk keberlanjutan bisnis dalam industri pangan halal yang terus berkembang.

Kata Kunci: Halal, Industri Santan, Kepatuhan Syariah, Sertifikasi Halal, Pemasaran.

PENDAHULUAN

Dalam beberapa dekade terakhir, industri pangan halal telah mengalami pertumbuhan yang signifikan di seluruh dunia. Meningkatnya kesadaran masyarakat Muslim terhadap pentingnya mengonsumsi produk halal telah mendorong permintaan yang besar untuk berbagai jenis makanan dan minuman yang memenuhi ketentuan syariah. Salah satu sektor industri yang menjadi sorotan adalah industri santan, yang memegang peran penting dalam kuliner Nusantara dan berbagai masakan Asia Tenggara.

Santan, yang diekstrak dari buah kelapa, merupakan bahan dasar penting dalam banyak hidangan tradisional seperti kari, gulai, dan penganan manis. Namun, proses produksi santan dapat melibatkan bahan-bahan atau praktik yang tidak sesuai dengan prinsip-prinsip halal, seperti penggunaan enzim atau bahan aditif yang berasal dari sumber non-halal. Selain itu, kontaminasi silang dengan produk non-halal juga menjadi risiko yang harus diperhatikan dalam proses manufaktur.

Oleh karena itu, menjadi sangat penting bagi industri santan untuk memastikan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal dalam seluruh rantai pasokan dan proses produksi. Dengan meningkatnya kesadaran konsumen Muslim akan pentingnya halal, kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal tidak hanya menjadi tuntutan agama, tetapi juga menjadi kebutuhan pasar yang harus dipenuhi oleh produsen santan.

Selain itu, mematuhi prinsip-prinsip halal dalam industri santan juga memberikan sejumlah keuntungan. Dengan menjamin bahwa produk mereka halal, produsen santan dapat meraih kepercayaan konsumen Muslim dan memperluas pangsa pasar mereka. Sertifikasi halal

oleh lembaga berwenang dapat menjadi jaminan kualitas dan keamanan produk, serta memberikan keunggulan kompetitif di pasar yang semakin kompetitif.

Namun, mengadopsi praktik halal dalam industri santan bukanlah tanpa tantangan. Produsen harus memastikan bahwa seluruh rantai pasokan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengemasan, mematuhi ketentuan halal. Hal ini dapat melibatkan investasi dalam peralatan dan fasilitas yang terpisah, serta pelatihan staf untuk memahami dan menerapkan prinsip-prinsip halal dengan benar.

Dengan permintaan konsumen Muslim yang terus meningkat terhadap produk halal, penting bagi industri santan untuk mengambil langkah-langkah proaktif dalam memastikan kepatuhan mereka terhadap prinsip-prinsip halal. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi urgensi penerapan praktik halal dalam industri santan, dengan mempertimbangkan tren pasar, tantangan, dan manfaat potensial bagi produsen dan konsumen.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kajian pustaka (literature review) untuk mengeksplorasi urgensi penerapan prinsip halal dalam industri santan. Kajian pustaka dipilih sebagai metode penelitian karena memungkinkan peneliti untuk mengumpulkan, menganalisis, dan mensintesis informasi dari berbagai sumber terkait topik yang dibahas.

Langkah pertama dalam proses kajian pustaka adalah mengidentifikasi dan mengumpulkan sumber-sumber relevan, seperti jurnal akademik, laporan industri, publikasi pemerintah, dan sumber-sumber kredibel lainnya yang membahas tentang industri halal, industri santan, dan isu-isu terkait kepatuhan halal. Sumber-sumber ini dikumpulkan dari berbagai database online, perpustakaan, dan mesin pencari.

Setelah sumber-sumber terkumpul, peneliti melakukan analisis kritis terhadap isinya. Analisis ini meliputi identifikasi tema-tema utama, pola-pola, serta informasi penting yang relevan dengan tujuan penelitian. Peneliti juga mengeksplorasi berbagai perspektif dan temuan dari sumber-sumber tersebut, serta mengevaluasi kekuatan dan kelemahan dari masing-masing sumber.

Selanjutnya, peneliti melakukan sintesis terhadap informasi yang telah dikumpulkan dan dianalisis. Proses ini melibatkan penggabungan informasi dari berbagai sumber, identifikasi hubungan antara temuan-temuan, dan penarikan kesimpulan yang koheren berdasarkan bukti yang ada.

Melalui metode kajian pustaka ini, peneliti dapat memperoleh pemahaman yang mendalam tentang urgensi penerapan prinsip halal dalam industri santan, serta mengidentifikasi tantangan, peluang, dan praktik terbaik yang dapat diimplementasikan oleh pelaku industry.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Definisi dan Konsep Halal

Dalam perspektif agama Islam, konsep halal merupakan salah satu prinsip utama yang mengatur kehidupan seorang Muslim. Secara harfiah, halal berarti "diperbolehkan" atau "legal" menurut syariat Islam. Konsep ini tidak hanya terbatas pada makanan dan minuman, tetapi juga mencakup aspek-aspek lain dalam kehidupan seperti perilaku, transaksi keuangan, dan aktivitas sehari-hari.

Dalam konteks makanan dan minuman, halal merujuk pada segala sesuatu yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut ajaran Islam. Makanan dan minuman yang halal harus bebas dari bahan-bahan yang diharamkan seperti daging babi, darah, bangkai, dan minuman memabukkan. Selain itu, proses produksi, persiapan, dan penanganan makanan juga harus mematuhi ketentuan-ketentuan syariah.

Industri pangan telah menetapkan kriteria dan standar yang ketat untuk memastikan kehalalan produk-produk mereka. Kriteria ini mencakup aspek-aspek seperti sumber bahan

baku, bahan tambahan yang digunakan, metode penyembelihan hewan, serta pemisahan sarana dan prasarana produksi antara produk halal dan non-halal. Lembaga-lembaga sertifikasi halal, baik pada tingkat nasional maupun internasional, berperan dalam memverifikasi dan mensertifikasi produk-produk yang memenuhi standar halal.

Bagi konsumen Muslim, kepatuhan terhadap prinsip halal bukan hanya sekadar preferensi, tetapi merupakan kewajiban agama yang harus dipatuhi. Mengonsumsi makanan dan minuman yang halal merupakan bagian dari ketaatan kepada perintah Allah dan merupakan manifestasi dari keimanan seorang Muslim. Selain itu, kepatuhan terhadap prinsip halal juga terkait dengan aspek kesehatan dan kebersihan, karena produk halal umumnya lebih higienis dan terjamin keamanannya .

Konsumen Muslim juga semakin sadar akan pentingnya memastikan kehalalan produk-produk yang mereka konsumsi. Mereka tidak hanya mengandalkan klaim kehalalan dari produsen, tetapi juga menuntut adanya sertifikasi halal resmi dari lembaga berwenang. Hal ini dikarenakan adanya kekhawatiran akan kemungkinan pencampuran atau kontaminasi dengan bahan-bahan non-halal, baik disengaja maupun tidak .

Dengan meningkatnya kesadaran dan tuntutan konsumen akan produk halal, industri pangan dituntut untuk lebih transparan dan akuntabel dalam memastikan kepatuhan mereka terhadap prinsip-prinsip halal. Kepatuhan ini tidak hanya penting dari sisi agama, tetapi juga menjadi faktor penting dalam memenangkan kepercayaan konsumen dan memperluas pangsa pasar, terutama di negara-negara dengan populasi Muslim yang besar.

Tantangan Kehalalan dalam Industri Santan

Menjamin kehalalan dalam industri santan bukanlah tugas yang mudah. Produsen santan menghadapi sejumlah tantangan yang harus diatasi untuk memastikan bahwa produk mereka benar-benar memenuhi prinsip-prinsip halal. Salah satu tantangan utama adalah bahan baku dan proses produksi yang mungkin tidak halal . Meskipun bahan utama santan, yaitu buah kelapa, adalah halal, namun dalam proses produksi seringkali digunakan bahan-bahan tambahan seperti enzim, antioksidan, atau bahan pengawet. Beberapa bahan tambahan ini dapat berasal dari sumber yang tidak halal, seperti enzim yang diekstrak dari mikroorganisme yang dikultur pada media yang mengandung babi atau alkohol.

Selain itu, proses produksi santan juga dapat melibatkan tahapan atau peralatan yang berpotensi menyebabkan kontaminasi silang dengan produk non-halal. Misalnya, jika pabrik santan juga memproduksi produk susu atau daging yang tidak halal, maka risiko tercampurnya bahan-bahan tersebut sangat tinggi. Hal ini dapat terjadi jika tidak ada pemisahan yang jelas antara sarana dan prasarana produksi untuk produk halal dan non-halal .

Tantangan lain yang dihadapi industri santan adalah isu sertifikasi dan pengawasan kehalalan. Meskipun banyak produsen santan mengklaim bahwa produk mereka halal, namun tanpa sertifikasi resmi dari lembaga berwenang, klaim tersebut dapat dipertanyakan validitasnya. Proses sertifikasi halal sendiri dapat menjadi tantangan tersendiri bagi produsen, karena melibatkan biaya, waktu, dan persyaratan yang ketat.

Selain itu, setelah mendapatkan sertifikasi halal, produsen juga harus memastikan bahwa mereka dapat mempertahankan kepatuhan terhadap standar halal secara konsisten. Hal ini membutuhkan pengawasan yang ketat pada setiap tahapan produksi, serta pelatihan yang memadai bagi karyawan untuk memahami dan menerapkan prinsip-prinsip halal dengan benar.

Tantangan-tantangan tersebut menunjukkan bahwa menjamin kehalalan dalam industri santan bukanlah hal yang sederhana. Namun, dengan komitmen yang kuat dari produsen dan dukungan dari pemerintah serta lembaga sertifikasi halal, tantangan-tantangan ini dapat diatasi. Hal ini penting untuk memastikan bahwa konsumen Muslim dapat mengonsumsi santan dengan tenang, tanpa keraguan tentang kehalalannya.

Peluang dan Manfaat Penerapan Prinsip Halal

Meskipun terdapat tantangan dalam menjamin kehalalan produk santan, penerapan prinsip-prinsip halal dalam industri ini juga membuka peluang dan manfaat yang signifikan bagi produsen. Salah satu manfaat utama adalah kesempatan untuk meraih kepercayaan konsumen Muslim. Dengan sertifikasi halal yang valid dan penerapan praktik halal yang ketat, produsen santan dapat meyakinkan konsumen Muslim bahwa produk mereka aman untuk dikonsumsi sesuai dengan keyakinan agama mereka. Kepercayaan ini sangat penting dalam membangun loyalitas konsumen dan mempertahankan pangsa pasar di tengah persaingan yang semakin ketat.

Selain itu, penerapan prinsip halal juga membuka peluang bagi produsen santan untuk memperluas pangsa pasar mereka, tidak hanya di pasar domestik, tetapi juga di pasar global. Dengan populasi Muslim yang terus meningkat di seluruh dunia, permintaan akan produk halal juga terus tumbuh. Produsen santan yang telah memenuhi standar halal akan memiliki keunggulan kompetitif dalam memasuki pasar-pasar baru di negara-negara dengan populasi Muslim yang besar.

Manfaat lain dari penerapan prinsip halal adalah pemenuhan kewajiban agama dan tanggung jawab sosial bagi produsen Muslim. Bagi mereka yang mengaku diri sebagai Muslim, menjamin kehalalan produk merupakan kewajiban agama yang harus dipenuhi. Dengan demikian, penerapan prinsip halal bukan hanya sekadar strategi bisnis, tetapi juga merupakan bentuk ketaatan kepada ajaran agama.

Lebih jauh lagi, penerapan prinsip halal dalam industri pangan juga mencerminkan tanggung jawab sosial perusahaan terhadap masyarakat Muslim. Dengan menyediakan produk halal yang berkualitas dan terjamin kehalalannya, produsen santan berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan dan kenyamanan konsumen Muslim serta menghormati keyakinan mereka.

Tidak dapat dipungkiri bahwa penerapan prinsip halal membutuhkan komitmen dan investasi yang signifikan dari produsen. Namun, manfaat dan peluang yang ditawarkan cukup besar untuk menjadikannya sebagai langkah strategis yang patut dipertimbangkan. Dengan kepercayaan konsumen yang kuat, akses ke pasar global, serta pemenuhan kewajiban agama dan tanggung jawab sosial, produsen santan yang menerapkan prinsip halal akan berada pada posisi yang menguntungkan dalam industri yang semakin kompetitif ini.

Regulasi dan Sertifikasi Halal untuk Industri Santan

Dalam upaya menjamin kehalalan produk santan, regulasi dan sertifikasi halal memegang peranan penting. Setiap negara atau wilayah memiliki standar dan peraturan tersendiri terkait kehalalan produk pangan, termasuk industri santan. Di Indonesia, regulasi kehalalan produk pangan diatur dalam Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal. Undang-undang ini mewajibkan seluruh produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia untuk memiliki sertifikat halal dari Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Standar kehalalan yang digunakan mengacu pada pedoman dan fatwa yang dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Sementara itu, di negara-negara lain seperti Malaysia, Singapura, dan Brunei Darussalam, mereka juga memiliki badan sertifikasi halal nasional sendiri dengan standar dan persyaratan yang harus dipenuhi oleh produsen. Pada tingkat internasional, terdapat organisasi seperti World Halal Food Council (WHFC) dan Organisasi Standar Halal (SMIIC) yang berupaya menyeragamkan standar halal global.

Proses sertifikasi halal dilakukan oleh lembaga berwenang di masing-masing negara atau wilayah. Umumnya, proses ini melibatkan audit dan inspeksi yang menyeluruh terhadap seluruh rantai produksi, mulai dari bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan dan distribusi produk. Auditor akan memastikan bahwa setiap tahapan produksi terbebas dari bahan-bahan

atau praktik yang tidak halal .

Setelah lolos audit dan memenuhi persyaratan, produsen akan mendapatkan sertifikat halal yang membuktikan bahwa produk mereka telah memenuhi standar kehalalan. Sertifikat halal ini penting untuk meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas akses ke pasar Muslim .

Namun, mendapatkan sertifikasi halal bukanlah akhir dari perjalanan. Produsen harus memastikan bahwa mereka dapat mempertahankan kepatuhan terhadap standar halal secara konsisten. Hal ini melibatkan pengawasan internal yang ketat, serta audit berkala oleh lembaga sertifikasi untuk memastikan bahwa tidak ada pelanggaran terhadap prinsip-prinsip halal.

Tantangan lain yang dihadapi produsen adalah perbedaan standar dan persyaratan di berbagai negara atau wilayah. Sertifikasi halal yang diterima di satu negara belum tentu diakui secara otomatis di negara lain. Hal ini dapat menyulitkan produsen yang ingin memasarkan produk mereka secara global.

Meskipun demikian, regulasi dan sertifikasi halal tetap menjadi aspek krusial dalam industri santan. Dengan sertifikasi halal yang valid dan pengawasan ketat terhadap kepatuhan, produsen santan dapat meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim dan memperluas peluang bisnis mereka di pasar global yang terus berkembang.

KESIMPULAN

Urgensi penerapan prinsip halal dalam industri santan tidak dapat disepelekan. Dengan meningkatnya kesadaran dan tuntutan konsumen Muslim terhadap produk halal, kepatuhan terhadap prinsip-prinsip halal menjadi faktor penting bagi keberlanjutan bisnis produsen santan. Meskipun terdapat tantangan, seperti kemungkinan bahan baku dan proses produksi yang tidak halal, risiko kontaminasi silang, serta isu sertifikasi dan pengawasan kehalalan, manfaat dari penerapan prinsip halal jauh lebih besar.

Produsen santan yang menerapkan prinsip halal akan meraih kepercayaan konsumen Muslim, memperluas pangsa pasar global, memenuhi kewajiban agama, serta menunjukkan tanggung jawab sosial perusahaan. Regulasi dan sertifikasi halal yang ketat dari lembaga berwenang menjadi jaminan bagi konsumen akan kehalalan produk yang dikonsumsi. Untuk menjamin keberhasilan penerapan prinsip halal, dibutuhkan komitmen yang kuat dari produsen, dukungan dari pemerintah dan lembaga sertifikasi, serta pengawasan yang konsisten terhadap seluruh rantai pasokan dan proses produksi. Dengan upaya bersama, industri santan dapat menjadi contoh kepatuhan terhadap prinsip halal, serta berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan dan kenyamanan konsumen Muslim di seluruh dunia.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, H. Z., & Sik, M. S. (2021). *Metode penelitian kualitatif*. CV. Syakir Media Press.
- Adinugraha, H. H., Sartika, M., & Ulama'i, A. H. A. A. (2019). Halal lifestyle di Indonesia. *An-Nisbah: Jurnal Ekonomi Syariah*, 5(2), 57-81.
- Affendi, A. R., Yaakob, E., & Abd Halim, A. H. (2022). Peranan Eksekutif Halal Dalam Industri Makanan Halal: The Roles of Halal Executive in Halal Food Industry. *Journal of Fatwa Management and Research*, 27(2-SE), 196-208.
- Astuti, M. (2021). Maqasid Sharia on Halal Tourism. *Youth & Islamic Economic Journal*, 2(01s), 35-41.
- Kristiane, D. (2021). Labelisasi Halal dan Haram. *Tadayun: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 2(1), 59-74.
- Kurniasari, I., Wijaya, K. F., & Rahman, L. K. (2023). Manfaat Kebiasaan Pola Makan Menurut Prinsip Islam Halalan Tayyiban. *Journal of Creative Student Research*, 1(5), 372-383.
- Mohd Noor, N. A., Yahaya, S. N., & Mohamed, S. (2022). Challenges and Barriers in Halal Food Supply Chain: A Case Study in Halal Food Industry in Malaysia. *Journal of Halal Industry and Services*, 5(1), 5-16
- Muhamad, M. (2020). Tantangan dan peluang penerapan kebijakan mandatory sertifikasi halal (Studi

- implementasi UU No. 33 Th. 2014 dan PP No. 31 Th. 2019). *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 2(2), 1-26.
- Nurdin, N., Novia, N., Rahman, A., & Suhada, R. (2019). Potensi Industri Produk Makanan Halal Di Kota Palu. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis Islam*, 1(1), 1-12.
- Othman, B., Shaarani, S. M., & Bahron, A. (2017). The potential of ASEAN in halal certification implementation: A study of common procedural analysis requirements. *Jurnal Pengurusan*, 49, 29-36.
- Perdani, C., Mawarni, R. R., Mahmudah, L., & Gunawan, S. (2022). Prinsip-prinsip bahan tambahan pangan yang memenuhi syarat halal: alternatif penyedap rasa untuk industri makanan halal. *Halal Research Journal*, 2(2), 96-111.
- SEPTIANI, N. ANALISIS DAMPAK SERTIFIKASI HALAL DALAM MENINGKATKAN VOLUME PENJUALAN PADA USAHA.
- Setyaningsih, R. P. (2022). Isu halal internasional dan regional. *Jurnal Kajian Wilayah*, 12(1), 121-134.
- VI, H. R. M. B. SERTIFIKASI HALAL MUI GRATIS (SEHATI).
- 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), 98-112.