

Studi Kritis Terhadap Penetapan Sertifikasi Produk Halal Oleh Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Selatan Perspektif Masalah

Teguh Dermawan

UIN Alauddin Makassar, Indonesia

Ahmad Musyahid

UIN Alauddin Makassar, Indonesia

Abdul Syatar

UIN Alauddin Makassar, Indonesia

Alamat :

Program Pascasarjana

UIN Alauddin Makassar

Jl. Sultan Alauddin No.63, Romangpolong, Kec. Somba Opu, Kab. Gowa, Sulawesi Selatan

Korespondensi penulis: dermawanteguh021@gmail.com

Abstract. *This study critically examines the halal product certification process conducted by the Indonesian Council of Ulama (Majelis Ulama Indonesia, MUI) of South Sulawesi from the perspective of masalah (public interest). The research is grounded in the urgent need to protect Muslim consumers, particularly in light of the growing consumption of both local and imported products that often lack clear halal status. While numerous studies have explored halal certification at the national level, there remains a significant gap in examining the regional dynamics and implementation of MUI fatwas, especially in South Sulawesi. This study aims to analyze the approaches employed by MUI South Sulawesi in determining halal certification and assess the extent to which masalah serves as the guiding principle in their process. The research adopts a field research methodology with a descriptive qualitative approach and uses ushuliyyah (Islamic legal methodology) as its analytical framework. Data collection was carried out through observation, interviews, and documentation. The findings reveal that MUI South Sulawesi consistently upholds the principles of Islamic law in the halal certification process, emphasizing critical ingredients, production processes, and the cleanliness of facilities. Although the use of additives such as coloring and preservatives is permitted, it is contingent upon their halal status and freedom from impurities (najis). This approach reflects a moderate application of maqāṣid al-sharī'ah, demonstrating adaptability to industrial developments while maintaining a cautious and principled stance. The study underscores the importance of transparency and education for business actors, and recommends further research focusing on post-certification supervision or comparative studies across regions. These findings offer valuable contributions to strengthening Indonesia's halal assurance system based on the principles of public welfare.*

Keywords: *Majelis Ulama Indonesia, Maqāṣid al-Sharī'ah, Masalah, Halal Products, Halal Certification*

Abstrak. Penelitian ini mengkaji secara kritis penetapan sertifikasi produk halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sulawesi Selatan dalam perspektif *masalah*. Penelitian ini didasari oleh pentingnya perlindungan konsumen Muslim terhadap produk halal di tengah maraknya konsumsi produk lokal maupun impor yang belum semuanya memiliki kejelasan status halal. Meskipun berbagai penelitian telah menelaah sertifikasi halal pada tingkat nasional, kajian tentang dinamika dan implementasi fatwa MUI di tingkat daerah, khususnya di Sulawesi Selatan, masih terbatas. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pendekatan yang digunakan oleh MUI Sulawesi Selatan dalam menetapkan sertifikasi halal, serta menilai sejauh mana prinsip *masalah* dijadikan landasan dalam proses tersebut. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*) dengan pendekatan kualitatif deskriptif dan metode *ushuliyah*, serta teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa MUI Sulawesi Selatan konsisten menerapkan prinsip-prinsip syariat Islam dalam proses sertifikasi halal, dengan menekankan aspek bahan kritis, proses produksi, dan kebersihan fasilitas. Meskipun penggunaan bahan tambahan seperti pewarna dan pengawet diperbolehkan, hal itu tetap bergantung pada status kehalalan dan bebas dari najis. Pendekatan ini mencerminkan penerapan *maqāsid syarī'ah* yang moderat dan adaptif terhadap perkembangan industri, tanpa mengesampingkan prinsip kehati-hatian. Penelitian ini menegaskan pentingnya transparansi dan edukasi kepada pelaku usaha serta perlunya kajian lanjutan yang memperluas cakupan pada aspek pengawasan pasca-sertifikasi atau perbandingan antarwilayah. Temuan ini relevan sebagai kontribusi terhadap penguatan sistem jaminan produk halal di Indonesia yang berbasis kemaslahatan.

Kata kunci: Majelis Ulama Indonesia, Maqāsid Syarī'ah, Masalah, Produk Halal, Sertifikasi Halal

LATAR BELAKANG

Islam mengatur seluruh aspek kehidupan, termasuk dalam hal muamalah, seperti konsumsi produk oleh umat Islam. Produk yang dikonsumsi harus halal, baik dari cara memperolehnya maupun proses produksinya, sesuai dengan prinsip syariat Islam. Produk halal tidak boleh mengandung unsur yang diharamkan, dan penting bagi masyarakat untuk memperoleh kepastian melalui sertifikat dan label halal (Wajdi & Susanti, 2021). Mengingat banyaknya produk makanan, minuman, dan kebutuhan industri yang dikonsumsi sehari-hari, umat Islam wajib memilih produk halal sebagai bentuk ibadah. Pemerintah memiliki tanggung jawab memberikan perlindungan dan jaminan terhadap kehalalan produk, demi menciptakan ketenangan batin bagi konsumen (Chairunnisyah, 2017). Dengan beragamnya produk lokal dan impor di Indonesia, kejelasan status halal menjadi penting, sehingga sertifikasi dan labelisasi halal dibutuhkan agar masyarakat, khususnya muslim, dapat memilih produk dengan aman dan nyaman (Afroniyati, 2014). Oleh karena itu, Jaminan Produk Halal perlu diberlakukan secara ketat untuk menjamin keamanan, kenyamanan, keselamatan, dan ketersediaan produk halal bagi seluruh masyarakat Indonesia (Luthan, 2013), serta dilakukan dengan pengawasan yang konsisten dan menyeluruh.

Majelis Ulama Indonesia (MUI) merupakan organisasi yang mewadahi ulama seluruh Indonesia dan didirikan pada 27 Juli 1975 melalui Mukhtar Ulama yang berlangsung sejak 21 Juli. Pada akhir mukhtar, sebanyak 53 peserta yang terdiri dari perwakilan majelis ulama daerah, sepuluh organisasi Islam tingkat pusat, ulama independen, dan rohaniawan ABRI,

menandatangani deklarasi pendirian MUI serta mengangkat Hamka sebagai Ketua Umum pertama (Bedner, 2003). MUI berperan strategis dalam mengeluarkan fatwa terhadap berbagai persoalan publik melalui Komisi Fatwa, yang pengaruhnya luas karena MUI mengakomodasi berbagai organisasi Islam besar seperti Nahdlatul Ulama dan Muhammadiyah. Sejak awal berdirinya, fatwa-fatwa MUI telah menjadi pedoman penting dalam membimbing umat dan bangsa, dan perannya diperkirakan akan terus relevan di masa mendatang (Matsum, 2023).

Majelis Ulama Indonesia (MUI) berperan krusial dalam menetapkan hukum kehalalan produk di Indonesia melalui fatwa dan pedoman yang mengatur serta mengawasi peredaran produk di pasar. Sertifikasi halal merupakan proses yang harus dilalui oleh pelaku usaha untuk memperoleh legalitas halal suatu produk (Warto & Samsuri, 2020), dan fatwa MUI menjadi acuan masyarakat dalam membedakan produk halal dan haram. Penetapan hukum produk halal dilakukan melalui metode ijtihad yang bersumber dari al-Qur'an, hadis, dan pendapat ulama, serta prinsip-prinsip kaidah fikih seperti *Qiyās*, *Istihṣān*, dan *Maṣlaḥah Mursalah*. Proses penetapan fatwa oleh Komisi Fatwa MUI mencakup lima tahapan metodologis: (1) menelaah pendapat mazhab secara mendalam berikut dalilnya; (2) menetapkan hukum *qath'i* secara langsung berdasarkan nash yang pasti; (3) dalam kasus khilafiyah, dilakukan metode *al-jam'u wa at-taufiq* atau *tarjīḥ* berbasis perbandingan madzhab; (4) untuk isu yang tidak tercakup dalam madzhab, digunakan ijtihad jama'i dengan pendekatan *bayani*, *ta'lili*, *istishlāḥī*, dan *ṣadd al-dzari'ah*; serta (5) fatwa harus memperhatikan kemaslahatan umum dan *maqāṣid syar'iyah* (Ni'am, 2016).

Penetapan sertifikasi halal oleh MUI menghadapi berbagai tantangan seiring perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan globalisasi. Munculnya bahan-bahan baru seperti enzim hasil rekayasa genetika, aditif berbasis mikroba, serta senyawa sintetis dari hewan menuntut adanya penyesuaian dalam standar halal. Di sisi lain, membanjirnya produk impor memperkuat urgensi adanya standar halal yang fleksibel namun tetap berpegang pada prinsip syariah. Dalam praktiknya, MUI menggunakan berbagai metode ijtihad seperti *qiyasi* (analogi), *istislahi* (kemaslahatan), dan *bayani* (teks keagamaan), yang dipilih berdasarkan konteks dan karakteristik produk. Pendekatan *talfiq manhajī* yang diterapkan oleh Komisi Fatwa MUI menjadi inovasi penting dalam merespons problematika kontemporer dengan cara yang normatif dan sosial dapat dipertanggungjawabkan, tanpa terjebak pada fanatisme mazhab. Inklusivitas dan objektivitas menjadi pijakan utama demi kemajuan umat di berbagai bidang kehidupan (Ma'mur, 2018).

Beberapa penelitian sebelumnya mengenai penetapan sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) menyoroti aspek metodologis, normatif, dan kelembagaan. Wijayanti dan Meftahuddin (2018) menekankan bahwa dalam menetapkan fatwa, MUI merujuk pada Al-Qur'an dan Sunnah serta memperhatikan kaidah ushul fikih dan pendapat para ulama untuk menjaga kemaslahatan umat. MUI juga mempertimbangkan pendapat para pakar sebagai bentuk akomodasi terhadap isu-isu kontemporer. Sementara itu, Wahyudi & Fajar (2018) mengkaji tiga pendekatan ijtihad MUI, yaitu *naṣṣ qat'i*, *qaulī*, dan *manhajī*, namun menemukan bahwa MUI terkadang tidak konsisten dalam penerapannya, sering kali langsung menggunakan pendekatan manhajī dengan alasan kemaslahatan umat. Maulana & Nahidloh (2023) menyoroti transisi kewenangan dari MUI ke BPJPH berdasarkan UU No. 33 Tahun 2014 dan PP No. 31 Tahun 2019, serta menyatakan bahwa meski BPJPH dinilai belum sepenuhnya siap secara infrastruktur, sertifikasi halal tetap dianggap sebagai bagian dari masalah yang wajib dijamin negara. Widyarningsih (2023) melihat sertifikasi halal dari perspektif *maqāṣid al-syarī'ah*, di mana sertifikasi berfungsi menjaga lima prinsip dasar

kehidupan: agama, jiwa, akal, keturunan, dan harta, serta melibatkan peran BPJPH, MUI, dan LPH dalam memastikan kehalalan produk yang beredar. Keseluruhan studi ini menunjukkan bahwa sertifikasi halal tidak hanya persoalan hukum formal, tetapi juga mencerminkan upaya sistematis untuk menjamin kemaslahatan umat dalam bingkai syariah.

Meskipun berbagai penelitian sebelumnya telah membahas penetapan sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) dari aspek metodologis, normatif, dan kelembagaan, namun kajian tersebut umumnya masih bersifat umum dan berskala nasional tanpa menyoroti secara spesifik dinamika lokal, khususnya di wilayah Sulawesi Selatan. Wilayah ini memiliki karakteristik sosial, budaya, dan ekonomi yang khas serta keberagaman praktik konsumsi produk halal yang memerlukan perhatian tersendiri. Belum banyak penelitian yang secara kritis menelaah bagaimana implementasi fatwa dan sertifikasi halal oleh MUI daerah, khususnya MUI Sulawesi Selatan, serta sejauh mana prinsip masalah menjadi landasan dalam proses penetapannya. Selain itu, konteks lokal sering kali menghadirkan tantangan tersendiri, seperti keterbatasan sumber daya, minimnya sosialisasi kepada pelaku usaha kecil, serta ketergantungan masyarakat terhadap produk tanpa label halal yang sah. Penelitian ini penting dilakukan sebagai upaya untuk mengisi kekosongan kajian kritis pada tingkat regional, dengan menyoroti praktik penetapan sertifikasi halal oleh MUI Sulawesi Selatan dalam perspektif masalah, guna menilai sejauh mana pelaksanaannya sesuai dengan prinsip perlindungan dan kemaslahatan umat yang menjadi tujuan utama syariat Islam.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan ialah *field research* (penelitian lapangan) menggunakan model penelitian kualitatif deskriptif. penelitian ini tidak menggunakan prosedur statistik, melainkan mengkaji kehidupan, perilaku, organisasi, atau hubungan sosial. Menurut Lexy J. Moleong, pendekatan ini menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari subjek yang diamati (Moleong, 2018). Pendekatan yang digunakan ialah pendekatan Ushuliyah, yakni cara menetapkan hukum Islam dengan landasan metodologi ushul fikih yang sistematis dan mendalam. Data primer diperoleh peneliti dari Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Selatan dengan melakukan observasi atau pengamatan langsung dan dengan metode wawancara. Sumber data sekunder diperoleh dari jurnal, buku, ataupun lainnya yang memiliki keterkaitan dengan penelitian ini. Metode pengumpulan data berupa observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis kualitatif yang bersifat induktif, yaitu suatu analisis berdasarkan data yang diperoleh, selanjutnya dikembangkan dengan pola tertentu (Subroto, 1999). Teknik pengolahan dan analisis data tersebut ialah reduksi data, penyajian data, verifikasi dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penetapan Sertifikasi Produk Halal oleh Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Selatan

1. Prosedur dan Tata Cara Sertifikasi Produk Halal

Komisi Fatwa juga merupakan salah satu bagian penting dalam struktur organisasi **Majelis Ulama Indonesia**, termasuk di tingkat pusat maupun daerah (seperti di MUI Sulawesi Selatan). Dalam konteks sertifikasi halal, Komisi Fatwa memiliki peran utama dalam **menetapkan status kehalalan suatu produk berdasarkan pertimbangan hukum Islam**. Tugas ini dijalankan melalui mekanisme yang sistematis dan kolaboratif dengan lembaga teknis seperti **LPPOM MUI**. Demikian pula dalam sidang untuk mengeluarkan fatwa halal terhadap semua produk yang akan disertifikasi, dalam sekali sidang bisa

melahirkan beberapa fatwa halal produk. Sertifikasi halal memberikan ketenteraman dan keamanan lahir dan batin bagi konsumen. Bagi masyarakat yang menyadari pentingnya produk halal akan merasa waswas ketika menjumpai produk yang akan dibeli belum ada logo halal yang disahkan MUI, karena mereka yakin bahwa tanda kehalalan merupakan hal penting bagi suatu produk agar aman dikonsumsi atau digunakan (Warto & Samsuri, 2020). Setelah melakukan penelitian, maka penulis menemukan beberapa fakta di lapangan tentang dinamika yang terjadi dalam proses penerbitan sebuah sertifikasi produk halal. Peneliti melakukan proses wawancara kepada pihak LPPOM MUI dan Komisi Fatwa MUI Sulawesi Selatan. Anggota Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia, KH. Yusri Muhammad Arsyad (2025) mengatakan bahwa:

“Peran Majelis Ulama Indonesia yang bekerjasama dengan LPPOM haruslah sejalan dalam menetapkan sebuah sertifikasi halal. Namun sebelum menetapkan fatwa dan memberi sertifikasi produk halal tersebut, maka kami sebagai komisi fatwa akan menyikapi secara tegas bahwa semua produk yang akan dilabelisasi ini telah melalui prosedur yang tepat dan telah diuji secara ketat. Peran Majelis Ulama Indonesia harus mengontrol semua produk yang akan disertifikasi demi menjaga keselamatan kita semua. Untuk itu diperlukan pengawasan yang sangat ketat dan hal itulah yang kami lakukan dari komisi fatwa akan menanyakan bahwa apakah bahan-bahan ini jelas kehalalannya, apakah sudah sesuai atau belum, apakah halal atau haram. Baik Komisi fatwa maupun LPH seperti LPPOM juga harus mempertebal keimanan agar semua produk yang lolos dan disertifikasi ini sudah baik dan tepat.”

Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam proses sertifikasi produk halal ini telah melalui tahapan yang sangat ketat. LPPOM sebagai lembaga yang mengawasi produk yang akan disertifikasi melakukan pengawasan dalam hal meneliti semua bahan-bahan produk. Ada beberapa aspek penting yang disasar oleh LPPOM MUI dalam mengawasi proses sertifikasi seperti bahan-bahan, produk, fasilitas produksi, dan penamaan (branding). Hal yang paling penting dari aspek tersebut adalah bahan-bahan, produk dan fasilitas produksi. Apabila terdapat bahan-bahan yang tidak jelas kehalalannya maka MUI akan menolak dalam sidang fatwa. Selanjutnya peneliti menanyakan perihal apakah MUI sebagai lembaga tidak memasukkan pertimbangan tentang produk yang melebihi ambang batas pewarna, perasa dan pengawet untuk kemudian diharamkan dan ditolak untuk diberikan sertifikasi halal. Beliau menjawab sebagai berikut:

“Tentunya hal ini kembali lagi kepada konsumen yang seharusnya tidak berlebihan di dalam mengkonsumsi makanan siap saji. Ada banyak makanan dan minuman jika dikonsumsi secara berlebihan maka akan menimbulkan dampak buruk sekalipun yang dikonsumsi itu adalah produk yang halal. Segala sesuatu yang berlebihan itu tidak baik. Sebagai lembaga MUI kami selalu memperketat dari segala bahan yang berpotensi haram secara zat maupun prosesnya. Untuk itu menjaga jiwa juga bagian daripada tujuan syariat agama Islam dan ini harus digaungkan agar masyarakat juga dapat informasi yang edukatif.”

Peran Majelis Ulama Indonesia (MUI) sangat penting sebagai jembatan antara LPPOM dan Lembaga Pemeriksa Halal (LPH) dalam mengkritisi bahan-bahan yang berpotensi haram. Namun, MUI tidak serta-merta menyatakan semua produk dengan bahan halal sebagai aman, karena jika digunakan secara berlebihan, hal itu kembali pada perilaku konsumsi individu. Penetapan sertifikasi halal mengacu pada Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, yang menyebutkan bahwa produk halal adalah produk yang telah

dinyatakan halal sesuai dengan syariat Islam¹ sebagaimana dijelaskan dalam Qs. Al-Baqarah: 173. Proses sertifikasi diawali dengan pendaftaran oleh pelaku usaha ke LPPOM-MUI, dengan syarat melengkapi dokumen dan melunasi biaya. Selain itu, perusahaan wajib menerapkan Sistem Jaminan Halal (SJH), yang mencakup kebijakan halal, pembentukan Tim Manajemen Halal, penyusunan manual SJH, pelatihan, penyusunan prosedur, pelaksanaan audit internal, dan kaji ulang manajemen (Faika & Ilyas, 2021).

Proses memperoleh Sertifikat Halal dimulai dari pengajuan tertulis oleh pelaku usaha kepada BPJPH dengan melampirkan dokumen seperti data pelaku usaha, nama dan jenis produk, daftar bahan, serta proses pengolahan.² BPJPH kemudian memeriksa kelengkapan dokumen, dan jika dinyatakan lengkap, proses dilanjutkan ke LPH yang telah diakreditasi BPJPH dan bekerja sama dengan MUI. LPH akan melakukan pemeriksaan dan/atau pengujian kehalalan produk melalui Auditor Halal bersertifikat MUI dalam waktu lima hari kerja sejak dokumen dinyatakan lengkap.³ Jika dalam proses ini ditemukan bahan yang diragukan kehalalannya, maka LPH akan melakukan pengujian lebih lanjut di laboratorium.⁴

Proses sertifikasi halal dimulai dari pemeriksaan dan pengujian oleh Lembaga Pemeriksa Halal (LPH), yang hasilnya dilaporkan kepada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH) untuk diteruskan ke Majelis Ulama Indonesia (MUI). MUI kemudian menggelar Sidang Fatwa Halal yang melibatkan ulama, pakar terkait, serta perwakilan kementerian dan instansi teknis guna mengkaji hasil audit secara menyeluruh, memastikan seluruh bahan, proses produksi, dan fasilitas telah memenuhi standar kehalalan. Keputusan penetapan halal yang dikeluarkan oleh MUI menjadi dasar hukum bagi BPJPH untuk menerbitkan Sertifikat Halal. Proses ini wajib diselesaikan dalam waktu maksimal 30 hari kerja sejak MUI menerima laporan lengkap dari BPJPH (Ilyas, 2017), dan Sertifikat Halal diterbitkan oleh BPJPH paling lambat 7 hari kerja setelah keputusan penetapan halal diterima.⁵ Sertifikat ini berlaku selama empat tahun, kecuali jika ada perubahan komposisi bahan, dan wajib diperpanjang oleh pelaku usaha.⁶ Seluruh biaya sertifikasi ditanggung oleh pelaku usaha sebagai bagian dari kelancaran penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.⁷

2. Analisis Penetapan Sertifikasi Produk Halal dalam Perspektif Maqashid Al-Syariah

Dalam proses penetapan sertifikasi produk halal, ada metode penemuan hukum dapat dilihat dari segi pendekatan kebahasaan dan pendekatan tujuan hukum. Dikalangan ulama ushul fiqh, tujuan hukum itu biasa disebut dengan *maqashid syariah*. Maqashid syari'ah sendiri itu terdiri dari dua kata, yaitu maqashid dan Syari'ah. Maqashid merupakan bentuk jama' dari *mufrad maqashad*. *Qashid*, *Maqashid* atau *Qushud* yang kata kerja diambil dari *qashada*, *yaqshidu*, *qashdan*. Secara bahasa, maqashad yaitu sandaran, pengarah (penjelasan), dan istiqamah dalam menempuh jalan (Wijaya, 2015). maka dengan demikian, maqashid al-syariah berarti kandungan nilai yang menjadi tujuan persyariatan hukum, jadi yang dimaksud dengan maqashid al-syariah yaitu yang menjadi tujuan persyariatan hukum dan yang menjadi tujuan-tujuan yang hendak dicapai dari suatu penetapan hukum (Shidiq, 2009).

Menurut Asy-Syaitibi Maqashid Syariah dapat dilihat dari dua sudut pandang. Pertama *maqashidul syari'* (tujuan Tuhan). Kedua *maqashidul mukallaf* (tujuan mukallaf).

¹ Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2014 Nomor 295

² Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 29.

³ Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 30

⁴ Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 31

⁵ Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 35

⁶ Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 42

⁷ Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 44

Dalam rangka mewujudkan kemaslahatan serta menjauhi kerusakan di dunia maupun di akhirat, para ahli ushul fiqh meneliti dan menetapkan ada lima unsur pokok yang perlu diperhatikan (Syahriar & Nafisah, 2020). Kelima pokok tersebut bersumber dari Al-Qur'an serta tujuan Syariah (Maqashid Syari'ah) kelima pokok tersebut merupakan suatu hal yang harus selalu dijaga dalam kehidupan ini. Kelima pokok tersebut merupakan bagian dari dharuriyat, yang apabila tidak terpenuhi dalam kehidupan ini maka akan memberikan kerusakan bagi manusia. Untuk mengetahui lebih jelas mengenai kelima hal tersebut, al-Syathibi membagi Maqashid al-syariah menjadi dharuriyyah hajiyah dan tahsiniyah sebagai berikut (Syarifuddin, 2006):

a) Dharuriyyat (Kebutuhan Primer)

Dalam tingkatan kebutuhan yang harus ada bila tingkatan kebutuhan ini tidak terpenuhi, maka akan terancam keselamatan umat manusia. Al-Syatibi berpandangan ada lima hal yang termasuk dengan kategori dharuriyat Sesuai dengan konsep yang selalu menjadi acuan dalam merumuskan *Maqashid Syariah* dalam sertifikasi halal ini didiskripsikan dalam kelima pokok *ad-dharuriyyatul khams* sesuai peringkatnya masing-masing dengan berpegang pada terjaganya lima pokok kemaslahatan, yakni agama (*din*), jiwa (*nafs*), keturunan (*nasb*), harta (*mal*), serta memelihara akal (*aql*). secara urutan peringkatnya sebagai berikut (Syatar & Abubakar, 2020):

1) *Hifdz al-Din* (Memelihara Agama)

Pelaku usaha ketika ingin menjual produknya ke pasaran maka wajib bersertifikasi halal karena mayoritas penduduk di Indonesia beragama Islam perlu memperhatikan aspek kehalalannya dari produk yang akan dijual atau diedarkan dipasaran. Pelaku usaha perlu memperhatikan komposisi bahan-bahan apa saja dalam membuat produk makanan.

2) *Hifdz an-Nafs* (Memelihara Jiwa)

Dalam ketentuan sertifikasi halal ini memberikan pengakuan secara formal bahwa produk yang dikeluarkan telah memenuhi ketentuan halal. sehingga pelaku usaha memberikan label ke produknya bahwa produk yang dijual sudah terjamin kehalalannya dan memberikan informasi kepada konsumen sehingga konsumen tidak perlu merasa takut atau cemas terhadap kehalalan produknya. Jika konsumen mengkonsumsi makanan yang tidak layak untuk dikonsumsi maka akan mengancam keselamatan jiwanya. Dalam kasus bahwa produk yang dikonsumsi itu terdapat formalin tapi tetap saja dikonsumsi secara tidak langsung akan menimbulkan gangguan kesehatan.

Produsen tentunya perlu memperhatikan keamanan dan kandungan gizi pada makanan pada makanan. Dengan makanan yang terjamin mutunya, agar membantu konsumen memenuhi haknya yakni hak untuk mempertahankan hidupnya (Faika & Ilyas, 2021). Banyak pelaku usaha dalam temuan penelitian ini yang disajikan dalam data LPPOM MUI itu tidak memperhatikan kandungan bahan, sumber bahan dan takaran yang sesuai dengan aturan kesehatan. Contoh bahan yang kadang melebihi ambang batas adalah perisa (Flavor), dan pewarna (Coloring Agent). Apabila terdapat temuan seperti itu, maka LPPOM MUI akan memberikan rekomendasi takaran yang sesuai sebelum menuju tahap sidang fatwa halal. Hal tersebut semata-mata untuk menjaga kemaslahatan jiwa masyarakat.

3) *Hifdz al-Nasl* (Memelihara Keturunan)

Konsumen perlu memilih atau mengkonsumsi produk yang tidak akan membahayakan dirinya serta keluarganya. Inilah perlunya adanya sertifikasi halal sehingga pelaku usaha memberikan label pada produknya bahwa produk yang dikelola terjamin kehalalannya karena dalam hal ini tentu konsumen berhati-hati dalam memilih produk karena akan membuat celaka bagi dirinya dan kemungkinan dengan anggota keluarganya. Hal ini sangat penting karena ada banyak bahan makanan yang membahayakan akibat kurangnya edukasi kepada masyarakat awam. Untuk itu sebagai konsumen haruslah mampu membedakan mana makanan yang sehat dan tidak sehat, mana makanan yang mengandung bahan berbahaya dan yang aman untuk dikonsumsi.

4) *Hifdz al-Mal* (Memelihara Harta)

Sertifikasi halal memberikan nilai tambah yang signifikan bagi pelaku usaha. Dengan mendaftarkan produknya ke BPJPH dan memenuhi standar yang ditetapkan, pelaku usaha tidak hanya memperoleh jaminan hukum atas kehalalan produknya, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen. Produk yang bersertifikat halal cenderung lebih diminati, terutama di kalangan masyarakat Muslim, sehingga berpotensi meningkatkan penjualan dan daya saing di pasar. Keuntungan ini sejalan dengan kewajiban sertifikasi halal sebagaimana ditegaskan dalam Fatwa MUI yang menyatakan bahwa: “Jaminan Produk Halal (JPH) adalah kepastian hukum terhadap kehalalan suatu produk yang dibuktikan dengan Sertifikat Halal.” Dengan demikian, sertifikasi halal bukan hanya memenuhi aspek religius, tetapi juga menjadi strategi bisnis yang menguntungkan.⁸

5) *Hifdz al-Aql* (Memelihara Akal)

Akal adalah suatu instrumen yang diberikan oleh Allah SWT sebagai pembeda dengan makhluk Allah yang lainnya. Dengan akalnya manusia bisa berfikir, disinilah eksistensi akal itu (Ulivi & Fisogni, 2021). Maka dalam ketentuan kewajiban sertifikasi halal ini tentunya pelaku usaha perlu memperhatikan bahan-bahan yang ia gunakan karena konsumen sangat memperhatikan kehalalan suatu produk dan konsumen juga berfikir yang mana produk benar halal dan layak untuk dikonsumsi.

Kelima aspek di atas merupakan prinsip dasar yang harus diketahui oleh seorang muslim tak terkecuali dalam hal sertifikasi produk halal. Prinsip tersebut sangat berkaitan dengan kemaslahatan umat manusia (Hidayat et al., 2024). Urgensitasnya juga akan mempengaruhi peradaban umat manusia karena hal tersebut sangat erat kaitannya dengan keberlangsungan hidup di atas dunia ini. Adapun kaitannya dengan penelitian ini, aspek dharuriyyat ini adalah bisa berbentuk bahan, proses produksi dan distribusi produk halal. Konkretnya yaitu apabila bahan-bahan tersebut mengandung unsur yang dapat mengancam jiwa maka LPPOM MUI dapat menolak produk tersebut untuk disertifikasi halal.

b) *Hajiyat* (Kebutuhan Sekunder)

Hajiyat yaitu sesuatu yang dibutuhkan bagi kehidupan manusia, tetapi tidak mencapai tingkat *dharuri*. Seandainya kebutuhan kita tidak terpenuhi dalam kehidupan dunia, maka tidak akan meniadakan atau merusak kehidupan itu sendiri. Akan tetapi, keberadaannya dibutuhkan agar memberikan kemudahan serta menghilangkan kesukaran dan kesulitan dan kehidupan mukallaf (Ogunbado et al., 2016). Sama halnya dalam memilih makanan dan

⁸ Republik Indonesia, Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, Pasal 1 poin 5

produk halal yang beredar di pasaran. Boleh-boleh saja mengkonsumsi makanan tanpa perlu adanya sertifikasi, akan tetapi makanan yang telah melalui proses sertifikasi akan memberikan keamanan dan rasa tenang bagi yang mengkonsumsinya.

c) *Tahsiniyyat* (Kebutuhan Tersier)

Tahsiniyyat adalah kemaslahatan yang bertujuan menyempurnakan dan memperindah kehidupan, serta menjaga akhlak, etika, dan standar moral yang tinggi. Ia tidak menyangkut keselamatan jiwa secara langsung, tetapi memperkuat nilai kesucian, kehormatan, dan kesopanan sesuai adab syariat (Khotib & Mubin, 2019). Dalam hal sertifikasi produk halal, tinjauan *tahsiniyyat* ini juga diperlukan karena sertifikasi halal tidak hanya memastikan kehalalan zat, tapi juga memperhatikan cara penyajian, pengemasan, dan penampilan produk yang sesuai dengan nilai Islam. Hal ini juga sesuai dengan temuan dalam penelitian ini yang diperoleh dari hasil wawancara dengan salah satu tim auditor LPPOM MUI yakni Arniati Samalia (2025) mengatakan bahwa:

“Pada dasarnya etika dalam penamaan produk harus dimiliki oleh setiap pelaku usaha. Kami sering menemukan pelaku usaha yang memberikan nama produk yang konotasinya merujuk pada sesuatu yang buruk. Produk yang memiliki konotasi vulgar akan kami tinjau ulang dan diminta untuk diganti ke nama yang baik untuk lolos dan bisa menuju sidang fatwa. Karena dalam Islam juga mengatur tentang makanan halalan tayyiban. Bukan hanya halal tetapi juga baik. Tidak jarang juga kami menolak pelaku usaha yang memberikan penamaan yang buruk pada produknya. Tugas kami di LPPOM memang harus mengkritisi kandungan bahan, penamaan produk dan proses produksi. Tiga hal inilah yang wajib untuk kami audit sebelum menuju ke sidang fatwa oleh MUI”.

Islam sangat menekankan kebersihan (ṭahārah), dan ini termasuk bagian dari *tahsiniyyat*. Penggunaan bahan, nama produk, dan alat produksi juga sangat penting dalam tinjauan *tahsiniyyat* ini (Khairani, 2020). Sertifikasi halal memastikan bahwa lingkungan produksi bersih, alat-alat higienis, dan proses tidak terkontaminasi bahan najis.

3. Studi Kasus dan Temuan dalam Proses Sertifikasi Produk Halal MUI Sulawesi Selatan

Salah satu temuan spesifik berasal dari peninjauan terhadap sebuah pelaku usaha, yang dalam penelitian ini disebut sebagai “Hotel A”, yang bergerak di bidang penyediaan makanan dan minuman. Dalam operasionalnya, ditemukan sejumlah bahan dan produk yang dinilai tidak memenuhi standar kehalalan, baik karena tidak bersertifikat halal, tidak memiliki kejelasan asal-usul, maupun berpotensi tercemar unsur najis selama proses penyimpanan atau pengolahan. Temuan ini menunjukkan perlunya perbaikan menyeluruh, baik dari sisi pemilihan bahan baku, manajemen rantai pasok, hingga pengawasan internal terhadap standar kehalalan. Beberapa bahan yang digunakan masih termasuk dalam kategori bahan kritis, seperti keju olahan (misalnya Mozzarella Cheese dan Parmesan Cheese) yang mengandung enzim dari sumber hewani yang belum dapat dipastikan kehalalannya. Selain itu, beberapa produk olahan lain, seperti French fries impor dan pasta kemasan, belum memiliki kejelasan terkait asal bahan dan proses produksinya. Untuk memahami deskripsi tentang pelaku usaha dari Hotel A tersebut di atas, maka peneliti akan menyajikannya dalam tabel sederhana sebagai berikut:

Tabel Ringkasan Temuan Bahan, Nama dan Fasilitas Tidak Sesuai Standar Halal pada (Hotel A)

Aspek	Temuan	Analisis
-------	--------	----------

Bahan Kritis yang tidak boleh digunakan	1. Keju Mozzarella 2. Arisha Parmesan chees 3. Eurial Mozzarella Chees 4. Cappres Figaro 5. Pasta penne Borila 6. Gimbab 7. Cendol dari bahan non halal 8. Jajanan pasar yang tidak jelas kehalalannya 9. Greentea Jasmine Twinings of London 10. Tobiko Orange	Mengandung bahan yang belum jelas kehalalannya, bahan olahan yang tidak jelas sumbernya seperti alkohol dan pewarna buatan yang belum memiliki sertifikasi halal
Nama Produk	1. Virgin Margarita diganti dengan nama Moktail Jeruk 2. Virgin Pinacolada diganti dengan nama Panacota	Mengandung istilah yang menyerupai minuman keras/tempat ibadah dan memiliki konotasi buruk,
Fasilitas	Tidak ada pemisahan makanan halal/non-halal	Potensi kontaminasi silang

Dari analisis terhadap Hotel A, dapat disimpulkan bahwa masih terdapat sejumlah aspek yang perlu dibenahi untuk memenuhi standar kehalalan secara utuh. Selain dari aspek dharuriyyat seperti komposisi bahan, aspek tahsiniyyat juga perlu diperhatikan secara serius, termasuk dalam hal pemilihan nama produk dan pengelolaan fasilitas pendukung. Dalam hal pemilihan nama juga sangat penting sesuai dengan syariat sebagaimana Fatwa MUI Nomor 44 Tahun 2020 tentang penggunaan nama, bentuk dan kemasan produk yang tidak dapat disertifikasi halal. Sesuai dengan apa yang tercantum pada ketentuan umum poin kedua, produk yang tidak dapat disertifikasi halal yaitu “produk yang menggunakan nama dan atau simbol simbol kekufuran kemaksiatan dan atau berkonotasi negatif”.⁹ Peningkatan pemahaman syariat dan komitmen terhadap standar halal yang menyeluruh menjadi penting agar proses sertifikasi halal tidak hanya menjadi administratif, tetapi juga mencerminkan kemaslahatan umat secara menyeluruh (Akhsanty et al., 2023). Selanjutnya peneliti menemukan fakta pada unit usaha catering makanan yang kemudian sebut dengan nama samaran “Catering B”. Catering B merupakan usaha penyedia jasa boga yang dalam praktiknya masih menggunakan berbagai bahan pangan yang tidak jelas status kehalalannya, serta belum memenuhi standar syariah dalam hal proses pengolahan.

Tabel Ringkasan Temuan Bahan dan Fasilitas Tidak Sesuai Standar Halal pada Catering B

Aspek	Temuan	Analisis
Bahan Kritis	1. Daging sapi dan ayam berasal dari pasar yang belum bersertifikat halal, sehingga sumbernya diragukan.	Mengandung bahan yang belum jelas kehalalannya, bahan olahan yang tidak jelas sumbernya seperti pengawet dan pewarna buatan yang belum memiliki sertifikasi

⁹ Fatwa MUI Nomor 44 Tahun 2020 Tentang Penggunaan Nama, Bentuk, dan Kemasan Produk yang Tidak Dapat Disertifikasi Halal.

	2. Produk olahan seperti halal empek-empek dan mie menggunakan bahan tambahan (penyedap, pengawet, pewarna) yang berpotensi berasal dari bahan non-halal	
Proses Produksi	Proses penggilingan daging dilakukan di pasar, yang sangat berisiko terkontaminasi dengan daging non-halal.	Berpotensi terkontaminasi dengan najis dan daging non halal
Fasilitas		Potensi kontaminasi silang

Dari ringkasan pada tabel diatas menunjukkan bahwa restoran ini belum memenuhi ketentuan yang diharuskan dalam proses sertifikasi halal, terutama dari aspek *hifzh al-dīn* (penjagaan agama) dan *tahsiniyyat* (penyempurnaan aspek halal melalui kebersihan, sumber bahan, dan proses produksi yang sesuai syariat). Maka dari itu, temuan bahan tersebut menjadi pertimbangan LPPOM MUI untuk kemudian ditolak dan tidak dilanjutkan menuju sidang fatwa. Dalam hal penyembelihan hewan juga sangat penting yang harus diperhatikan oleh seluruh pelaku usaha yang memproduksi makanan bersumber dari daging hewan ternak. Pengolahan daging harus sesuai dengan standar syariat Islam. Hal tersebut juga harus sesuai standar yang ditetapkan oleh MUI seperti pada Fatwa Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Penyembelihan Halal. Pada fatwa tersebut jelas disebutkan standar halal yaitu:¹⁰

- a) Penyembelihan dilaksanakan dengan niat menyembelih dan menyebut asma Allah.
- b) Penyembelihan dilakukan dengan mengalirkan darah melalui pemotongan saluran makanan (*mari'esophagus*), saluran pernafasan/tenggorokan (*hulqum/trachea*), dan dua pembuluh darah (*wadajain/vena jugularis* dan *arteri carotids*).
- c) Penyembelihan dilakukan satu kali dan secara tepat.
- d) Memastikan adanya aliran darah dan/atau gerakan hewan sebagai tanda hidupnya hewan (*hayah mustaqirrah*).
- e) Memastikan matinya hewan disebabkan oleh penyembelihan tersebut.

Adapun hewan yang disembelih tidak berdasarkan syariat Islam maka tentunya hewan tersebut haram untuk dikonsumsi. Apabila terdapat temuan terhadap pelaku usaha yang menggunakan daging olahan yang belum jelas kehalalannya, maka produk tersebut tidak dapat disertifikasi halal. Maka dari itu pelaku usaha olahan makanan juga harus jeli dalam memilih tempat atau rumah pemotongan yang belum tersertifikasi halal karena implikasinya adalah produknya tersebut tidak akan disertifikasi halal.

B. Analisis Kritis terhadap Proses dan Kebijakan Sertifikasi Halal oleh Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Selatan Perspektif Maslahat

1. Efektivitas dan Efisiensi Prosedur Sertifikasi Halal MUI Sulsel

Proses sertifikasi halal merupakan jantung dari sistem jaminan produk halal, yang memastikan bahwa produk yang beredar di pasar telah memenuhi syariat Islam. Di Sulawesi Selatan, Majelis Ulama Indonesia (MUI) melalui Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) MUI Sulsel, memiliki peran sentral dalam proses ini. Analisis kritis terhadap efektivitas dan efisiensi prosedur yang dijalankan menjadi krusial untuk memastikan bahwa sistem ini tidak hanya kredibel secara syariah, tetapi juga adaptif terhadap kebutuhan

¹⁰ Fatwa Majelis Ulama Indonesia Nomor 12 Tahun 2009 Tentang Standar Sertifikasi Penyembelihan Halal

industri dan pelaku usaha. Efektivitas dapat diukur dari seberapa baik proses tersebut mencapai tujuannya, yaitu mengeluarkan sertifikat halal yang valid dan terpercaya, sementara efisiensi diukur dari penggunaan sumber daya dan waktu yang minimal (Haleem et al., 2020). Untuk memenuhi kebutuhan produk halal dalam jumlah yang begitu besar, diperlukan kolaborasi dan sinergi dari seluruh pemangku kepentingan. Oleh karena itu, keberadaan suatu lembaga atau otoritas yang secara khusus dapat mengatur tata cara dan jaminan mutu halal sangat penting untuk memenuhi tuntutan tersebut di Indonesia.

Secara prosedural, pengajuan sertifikasi halal umumnya melewati beberapa tahapan utama, dimulai dari pendaftaran dan pengisian dokumen melalui Sistem Informasi Halal (SIHALAL), audit lapangan oleh auditor LPPOM, hingga sidang fatwa oleh Komisi Fatwa MUI. Studi-studi menunjukkan bahwa salah satu tantangan terbesar dalam proses ini adalah durasi waktu yang dibutuhkan. Lamanya proses ini sering kali menjadi keluhan utama bagi pelaku usaha, terutama Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), yang memerlukan sertifikat sebagai syarat masuk ke pasar modern atau untuk meningkatkan daya saing produk mereka. Hambatan yang sering muncul meliputi ketidaklengkapan dokumen awal yang diajukan, proses verifikasi yang memakan waktu, jadwal audit yang padat, hingga antrean panjang untuk sidang fatwa.

Efisiensi prosedur sertifikasi halal sangat dipengaruhi oleh tingkat digitalisasi dan integrasi sistem informasi yang digunakan. Sejak diberlakukannya Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal dan dialihkannya kewenangan sertifikasi ke BPJPH, hadirnya sistem informasi SIHALAL diharapkan mampu mempercepat dan menyederhanakan proses pengajuan sertifikasi. Namun, dalam praktiknya, terutama di tingkat daerah seperti MUI Sulawesi Selatan, implementasi sistem ini masih menghadapi sejumlah tantangan. Dibutuhkan adaptasi teknologi, sosialisasi yang berkelanjutan, serta peningkatan kapasitas pengguna baik dari sisi SDM internal maupun pelaku usaha. Faktor seperti keterbatasan infrastruktur digital, rendahnya kualitas layanan daring, serta kesenjangan literasi teknologi menjadi kendala utama. Oleh karena itu, penting dilakukan analisis kritis untuk mengidentifikasi hambatan-hambatan digital dan merumuskan solusi konkret agar sistem SIHALAL benar-benar dapat diakses secara optimal dan efisien oleh semua pihak yang berkepentingan.

Selain itu, efisiensi juga dipengaruhi oleh jumlah sumber daya manusia yang tersedia, yaitu auditor LPPOM. Beban kerja yang tinggi pada auditor dapat memperlambat proses audit lapangan. Kesadaran akan pentingnya sertifikasi halal ini kian meningkat akibat kebutuhan modernisasi yang membutuhkan kepastian dan keamanan bagi konsumen. Namun ada beberapa hal yang menjadi temuan dalam penelitian ini, sesuai dengan hasil wawancara dengan Arniati Samalia (2025) sebagai tim auditor LPPOM MUI yang mengatakan bahwa:

“Sebagai lembaga audit, kami memberikan pemahaman kepada semua pelaku usaha tentang pentingnya menjaga transparansi bahan dari produk yang akan diolah. Setiap enam bulan tim kami akan turun untuk mengecek apakah prosedur yang digunakan masih tetap sesuai atau terjadi perubahan kandungan bahan. Pelaku usaha juga akan selalu mencari alternatif lain dalam menggunakan bahan-bahan yang cenderung mudah didapat dan murah harganya. Untuk itu tim LPPOM MUI akan selalu mengedukasi pelaku usaha dan tetap menjaga keutuhan bahan sesuai dengan berkas yang dimasukkan dalam proses audit ini”.

Senada dengan pernyataan tersebut, Anggota Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia, KH. Yusri Muhammad Arsyad (2025) mengatakan bahwa:

“Mengenai sertifikat halal ini, kembali lagi dari kualitas iman kita sebagai umat muslim yang harus selalu menjaga kebersihan dan transparansi. Karena kita dan pihak LPPOM MUI sudah disumpah untuk melaksanakan tugas dengan jujur. Kita tidak mengikuti cara pelaku usaha dalam menentukan produknya, tetapi kita tetap harus sesuai dengan prinsip syariah yang telah ditetapkan oleh Allah SWT. kami juga dari MUI akan menanyakan dengan tegas tentang produk yang akan disertifikasi mulai dari bahan dan prosesnya sehingga aman dari segala bentuk najis, bahan-bahan haram.”

Dengan demikian, analisis kritis terhadap prosedur di MUI Sulawesi Selatan harus mencakup evaluasi terhadap setiap tahapan proses untuk mengidentifikasi hambatan yang ada. Rekomendasi yang dapat muncul dari analisis ini, misalnya, adalah peningkatan kapasitas layanan daring untuk pendaftaran dan pelacakan status, penyederhanaan persyaratan dokumen untuk UMKM, serta peningkatan jumlah dan kompetensi auditor agar proses audit dapat dilakukan lebih cepat tanpa mengurangi kualitas. Tanpa efisiensi dan efektivitas yang optimal, tujuan negara untuk menjadikan Indonesia sebagai pusat produsen halal dunia akan sulit tercapai.

2. Relevansi dan Adaptabilitas Kebijakan Fatwa Halal MUI Sulsel dalam Konteks Kontemporer

Bagian ini akan menganalisis kebijakan dan kriteria fatwa halal yang menjadi pedoman MUI Sulawesi Selatan. Fokus kritisnya adalah pada relevansi kebijakan tersebut dengan perkembangan ilmu pengetahuan, teknologi produksi, serta dinamika pasar dan sosial. Misalnya, bagaimana MUI merespons isu-isu baru terkait bahan baku, proses pengolahan modern, serta produk-produk inovatif yang mungkin belum diatur secara spesifik dalam fatwa. Penting juga untuk meninjau apakah ada kebijakan yang terlalu kaku atau kurang fleksibel sehingga menghambat inovasi produk atau menimbulkan kesulitan bagi pelaku usaha, terutama UMKM. Relevansi kebijakan fatwa halal MUI Sulawesi Selatan merujuk pada sejauh mana fatwa-fatwa tersebut tetap relevan dengan kebutuhan dan kondisi riil masyarakat serta industri saat ini. Ini mencakup kesesuaian fatwa dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pangan, bahan baku baru yang muncul, metode produksi modern, hingga praktik bisnis global. Fatwa yang relevan berarti mampu memberikan jawaban yang jelas dan praktis terhadap pertanyaan-pertanyaan kehalalan yang kompleks akibat inovasi produk, misalnya terkait bahan turunan hewani, mikroba, atau teknologi rekayasa genetika. Lebih dari itu, relevansi juga dilihat dari kemampuannya mengakomodasi karakteristik dan tradisi lokal Sulawesi Selatan tanpa mengorbankan prinsip syariat universal.

3. Transparansi dan Akuntabilitas Proses Sertifikasi Halal MUI Sulsel

Pada pembahasan ini akan membahas sejauh mana transparansi dan akuntabilitas diterapkan dalam keseluruhan proses sertifikasi halal oleh MUI Sulsel. Transparansi meliputi keterbukaan informasi mengenai persyaratan, biaya, kriteria penilaian, hingga status pengajuan sertifikasi yang dapat diakses oleh publik dan pelaku usaha. Dalam tata kelola lembaga keagamaan modern, transparansi dan akuntabilitas menjadi prinsip penting untuk memastikan bahwa kebijakan dan keputusan keagamaan termasuk dalam proses sertifikasi halal berjalan adil, terbuka, dan dapat dipercaya publik. Di tengah tuntutan masyarakat yang semakin sadar akan hak-haknya sebagai konsumen Muslim, Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sulawesi Selatan dituntut untuk melaksanakan proses sertifikasi halal dengan standar integritas tinggi. Hal tersebut sudah dijelaskan dalam wawancara diatas bahwa sebagai lembaga yang berwenang, MUI Sulawesi Selatan sangat selektif dan tegas terhadap setiap proses sertifikasi. Adapun yang menjadi perbedaan dengan fokus dalam penelitian ini adalah baik MUI maupun LPPOM tidak memberikan standar atau kadar terhadap kandungan bahan

dan berlebihan. Karena pada dasarnya bahan-bahan yang dimaksud seperti pewarna, pengawet, maupun perasa hanya ditinjau dari segi proses pembuatannya apakah berasal dari bahan haram atau halal. Standar tersebut akan dikembalikan kepada hukum asal bahan. Hal ini juga menjadi titik kritis ditengah krisis kesehatan yang bersumber dari makanan yang dikonsumsi masyarakat.

C. Temuan Utama dan Implikasi dalam Proses dan Kebijakan Sertifikasi Halal oleh Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Selatan

Pada bagian ini menyajikan hasil analisis mendalam dan temuan-temuan krusial yang diperoleh dari penelitian terhadap proses dan kebijakan sertifikasi halal yang diimplementasikan oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sulawesi Selatan. Temuan-temuan ini tidak hanya memberikan gambaran komprehensif mengenai praktik yang sedang berjalan di lapangan, tetapi juga mengidentifikasi implikasi-implikasi penting yang berkaitan dengan prinsip-prinsip syariah, efisiensi prosedural, serta dampaknya terhadap perlindungan konsumen dan pengembangan industri halal di wilayah tersebut. Pembahasan akan berfokus pada tiga variabel utama yang menjadi pilar inti dari penelitian ini, masing-masing didukung oleh data empiris yang relevan dan kerangka teoretis yang kuat, sekaligus menyoroti dinamika antara teori dan praktik dalam konteks lokal.

1. Kepatuhan Prosedural dan Konsistensi Hukum

Temuan utama pertama menunjukkan bahwa MUI Sulawesi Selatan secara konsisten menerapkan kaidah syariah dalam menetapkan status kehalalan bahan seperti pewarna, pengawet, dan perasa. Mengenai prinsip penetapan kehalalan pada bahan tambahan pangan, hasil penelitian secara konsisten menunjukkan bahwa Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Selatan secara fundamental berpegang pada kaidah fikih bahwa hukum asal pewarna makanan, pengawet, dan perasa yang secara inheren tidak haram adalah masih diperbolehkan untuk digunakan, selama bahan-bahan tersebut tidak tercampur atau terkontaminasi dengan zat yang diharamkan atau najis. Islam menetapkan bahwa asal segala sesuatu dan kemanfaatan yang diciptakan Allah adalah halal, dan tidak ada yang haram kecuali apa yang telah disebutkan oleh nash yang shahih dan tegas dari pembuat syariat yang mengharamkannya. Apabila tidak terdapat penunjukan-Nya kepada yang haram maka tetaplah sesuatu itu pada hukum asalnya, yaitu mubah (Septiawan & Aji, 2016).

Pendekatan ini merupakan manifestasi dari prinsip *al-ashl fi al-asy-ya' al-ibahah hatta yadullu ad-dalilu 'ala at-tahrim* (hukum asal segala sesuatu adalah boleh sampai ada dalil yang mengharamkannya), sebuah kaidah fundamental dalam fikih Islam yang memberikan ruang fleksibilitas dan kemudahan (taysir) dalam aplikasi syariat. Implikasi dari kaidah ini sangat relevan dalam industri pangan modern yang sangat bergantung pada penggunaan berbagai bahan tambahan untuk meningkatkan kualitas, stabilitas, dan daya tarik produk. Penerapan kaidah ini oleh MUI Sulsel memungkinkan inovasi produk pangan tetap berjalan tanpa mengkompromikan standar syariah, menunjukkan adaptabilitas fatwa dalam menghadapi kompleksitas teknologi pangan kontemporer sambil tetap memelihara pondasi fiqh yang kokoh dan tidak berubah.

2. Kewenangan LPPOM dan Fungsi Pengawasan Prosedural

Temuan substansial dari penelitian ini secara jelas mengemukakan bahwa tugas utama MUI, dalam kapasitasnya sebagai penetap fatwa dalam konteks sertifikasi halal, secara spesifik hanya menimbang dan memutuskan apakah hasil audit yang telah dilaksanakan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika (LPPOM) MUI sudah sepenuhnya sesuai dengan kaidah syariah dan prosedur audit yang telah ditetapkan. Penegasan peran ini menggarisbawahi posisi Dewan Fatwa MUI sebagai otoritas syariah tertinggi dalam seluruh rangkaian proses sertifikasi, bertindak layaknya sebuah majelis hakim yang meninjau,

memverifikasi, dan mengesahkan laporan audit yang diajukan oleh LPPOM. Sementara itu, LPPOM MUI, dengan tim auditor dan saintisnya, memikul tanggung jawab penuh atas pelaksanaan verifikasi teknis dan ilmiah di lapangan, mencakup pemeriksaan bahan baku, proses produksi, hingga fasilitas. Pemisahan peran yang tegas ini antara aspek teknis-ilmiah (LPPOM) dan aspek syariah-fatwa (MUI) adalah krusial untuk menjaga objektivitas, akuntabilitas, dan integritas penetapan status halal.

Hal ini memastikan bahwa keputusan akhir kehalalan produk didasarkan pada bukti audit yang komprehensif, valid, dan secara mutlak selaras dengan standar syariah yang telah disepakati dan diakui secara nasional maupun internasional. Tugas MUI tidak mencakup audit lapangan langsung, tetapi lebih kepada memverifikasi apakah audit LPPOM sudah sesuai kaidah dan SOP yang telah ditetapkan. Temuan lapangan menunjukkan proses ini berjalan dengan baik: MUI memverifikasi audit berbasis dokumen dan metode laboratorium (misalnya Real-Time PCR untuk mendeteksi kontaminasi babi), dan rekomendasi itu menjadi dasar komisi fatwa.

3. Klasifikasi Bahan Kritis Produk yang Akan Disertifikasi

Dalam hal penanganan bahan kritis, penelitian ini menemukan bahwa LPPOM MUI Sulawesi Selatan menerapkan prosedur yang sangat ketat dan berlapis. Apabila dalam proses audit ditemukan adanya kandungan bahan yang berpotensi membahayakan kesehatan, meragukan status kehalalannya, atau memiliki titik kritis syariah yang belum jelas, maka bahan tersebut akan segera diteliti lebih lanjut dan secara otomatis dikategorikan sebagai bahan kritis. Kategori bahan kritis ini memicu serangkaian investigasi mendalam yang melibatkan berbagai disiplin ilmu, termasuk pengujian di laboratorium, penelusuran rantai pasok dan asal-usul bahan secara forensik, hingga konsultasi ekstensif dengan para ahli syariah (ulama) dan saintis di bidang terkait (misalnya, ahli kimia pangan, mikrobiologi).

Pendekatan proaktif LPPOM MUI dalam mengidentifikasi, menganalisis, dan mengelola bahan kritis ini secara signifikan merefleksikan komitmen teguh terhadap prinsip ihtiyat (kehati-hatian) dalam syariat Islam. Tujuannya adalah untuk memberikan jaminan mutlak bahwa setiap produk yang memperoleh sertifikasi halal benar-benar terbebas dari segala unsur haram dan najis, sekaligus secara simultan menjaga keamanan dan kesehatan konsumen. Implikasi langsung dari kebijakan dan prosedur ini adalah peningkatan signifikan terhadap kualitas, kredibilitas, dan kepercayaan publik terhadap sertifikat halal yang dikeluarkan oleh MUI Sulawesi Selatan.

Secara garis besar, temuan-temuan kunci ini secara jelas mengindikasikan bahwa seluruh proses dan kebijakan sertifikasi halal yang dijalankan oleh Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Selatan didasarkan pada fondasi prinsip-prinsip syariah yang kokoh dan dapat dipertanggungjawabkan. Terdapat pembagian tugas dan peran yang terdefinisi dengan baik antara aspek audit teknis-ilmiah yang dilakukan oleh LPPOM MUI dan aspek penetapan syariah yang menjadi domain mutlak Dewan Fatwa. Namun demikian, implikasi dari temuan-temuan ini juga secara bersamaan membuka spektrum yang luas untuk inisiatif perbaikan berkelanjutan. Area perbaikan krusial mencakup upaya peningkatan efisiensi dan kecepatan proses sertifikasi secara keseluruhan, pengembangan program sosialisasi yang lebih masif dan terstruktur mengenai standar bahan kritis kepada seluruh spektrum pelaku usaha (khususnya UMKM), serta optimalisasi kolaborasi lintas sektor yang lebih erat antara MUI, pemerintah daerah, dan pemangku kepentingan lainnya. Kolaborasi semacam ini sangat esensial untuk membangun dan mendukung ekosistem produk halal yang tidak hanya lebih komprehensif dan responsif terhadap dinamika pasar, tetapi juga berkelanjutan dan kompetitif di Sulawesi Selatan, sejalan dengan visi Indonesia sebagai pusat industri halal dunia.

Secara garis besar temuan utama dalam penelitian ini menemukan fakta bahwa *pertama*, pertimbangan bahan yang berlebihan tidak menjadi indikator ditolaknya sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Selatan. Pada dasarnya kaidah yang digunakan adalah segala sesuatu pada dasarnya boleh sampai ada dalil yang mengharamkannya. *Kedua*, bahan yang dianggap berbahaya dikategorikan sebagai bahan kritis oleh LPPOM MUI. Dapat disimpulkan juga bahwa MUI tidak berani mengambil sikap tegas terhadap bahan yang memiliki kandungan zat berlebihan seperti pewarna, perasa dan pengawet. Jika status zat atau bahan tersebut halal, maka boleh digunakan dengan catatan bahwa bahan tersebut tidak terkontaminasi dengan najis. Peneliti juga tidak menemukan adanya kategori khusus terhadap takaran aman bahan yang boleh dan tidak boleh. Adapun kemaslahatan yang bisa disimpulkan bahwa MUI masih pada pakem syariat pada umumnya.

KESIMPULAN

Majelis Ulama Indonesia (MUI) Sulawesi Selatan tetap konsisten dalam menegakkan prinsip-prinsip syariat Islam dalam proses sertifikasi halal, khususnya dalam menyikapi penggunaan bahan tambahan seperti pewarna, perasa, dan pengawet. Meskipun bahan-bahan tersebut digunakan dalam jumlah yang besar, selama tidak mengandung zat haram atau najis serta kehalalannya dapat dipastikan, maka penggunaannya diperbolehkan. Hal ini menunjukkan bahwa MUI Sulsel tetap berpegang pada kaidah fikih klasik, yaitu bahwa hukum asal segala sesuatu adalah boleh hingga ada dalil yang mengharamkannya (*al-aşlu fı al-aşyhā' al-ibāḥah ḥattā yadullu ad-dalīl 'alā at-tahrīm*). LPPOM MUI Sulsel lebih menekankan tiga aspek utama dalam sertifikasi halal, yakni bahan kritis, proses produksi, dan kebersihan fasilitas dari unsur najis. Secara teoritis, pendekatan ini mencerminkan penerapan *maqāşid syarī'ah* secara moderat, yang tidak hanya menjaga prinsip kehati-hatian (*iḥtiyāt*), tetapi juga membuka ruang bagi inovasi industri halal dengan tetap mengutamakan kemaslahatan umat. Dengan demikian, MUI Sulsel menunjukkan kemampuan adaptif terhadap perkembangan zaman tanpa mengorbankan prinsip syariah yang mendasar. Penelitian ini merekomendasikan agar MUI dan lembaga terkait terus meningkatkan transparansi dan edukasi kepada pelaku usaha mengenai bahan-bahan kritis dan proses sertifikasi halal. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk memperluas cakupan penelitian pada aspek implementasi pengawasan pasca-sertifikasi atau melakukan studi komparatif dengan kebijakan MUI di wilayah lain untuk memperoleh gambaran yang lebih utuh tentang dinamika sertifikasi halal di Indonesia.

DAFTAR REFERENSI

- Afronyati, L. (2014). Analisis ekonomi politik sertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia. *JKAP (Jurnal Kebijakan Dan Administrasi Publik)*, 18(1), 37–52.
- Akhsanty, A. S., Setyowati, R., Musyafa, A. A., & Destyana, M. E. (2023). Halal certification mechanism for Sharia hotels in the development of Muslim-friendly tourism under Job Creation Law. *Borobudur Law Review*, 5(1), 1–14.
- Bedner, A. (2003). Islam and Islamic Law in Indonesia: A Socio-Historical Approach. *Review of Indonesian and Malaysian Affairs*, 37(2), 1–28.
- Chairunnisyah, S. (2017). Peran Majelis Ulama Indonesia dalam menerbitkan sertifikat halal pada produk makanan dan kosmetika. *EduTech: Jurnal Ilmu Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 3(2), 64–75.
- Faika, S. N., & Ilyas, M. (2021). Kewajiban Pendaftaran Sertifikasi Halal Pada Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal; Perspektif Maqāşid al-Syarī'ah. *Shautuna: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Perbandingan Mazhab*, 2(2), 449–462.

- Haleem, A., Khan, M. I., & Khan, S. (2020). Halal certification, the inadequacy of its adoption, modelling and strategising the efforts. *Journal of Islamic Marketing*, 11(2), 384–404.
- Hidayat, R., Mustafa, Z., Ahmad, L. O. I., & Iqbal, N. A. (2024). Harmonization of Islamic Values and Local Wisdom in The Maccera Manurung Ritual. *El Harakah: Jurnal Budaya Islam*, 26(2), 245–270.
- Ilyas, M. (2017). Sertifikasi dan Labelisasi Produk Halal Perspektif Maslahat. *Jurnal Al-Qadau: Peradilan Dan Hukum Keluarga Islam*, 4(2), 357–376.
- Khairani, M. D. (2020). Prilaku hidup bersih dan sehat: perspektif al-Qur'an dan sunnah Rasul. *Journal of Darussalam Islamic Studies*, 1(1), 31–44.
- Khotib, K., & Mubin, M. U. (2019). Tazkiyat Al-Nafs Melalui Pendekatan Tasawuf Dan Fikih Dalam Membangun Kesalehan Sosial Dan Relegiositas Masyarakat. *IBDA: Jurnal Kajian Islam Dan Budaya*, 17(2), 193–213.
- Luthan, S. (2013). *Kebijakan Kriminalisasi di Bidang Keuangan*. FH UII Press.
- Ma'mur, J. (2018). Peran Fatwa MUI Dalam Berbangsa Dan Bernegara (Talfiq Manhaji Sebagai Metodologi Penetapan Fatwa MUI). *Wahana Akademika*, 5(2), 42–53.
- Matsum, H. (2023). Fatwas of the Indonesian Ulama Council (MUI) on National Strategic Issues 2006-2018 in the Perspective of Maqashid al-Syariah. *Al-Ulum*, 23(1), 153–174.
- Maulana, M. F., & Nahidloh, S. (2023). Tinjauan Masalah Terhadap Mandatory Sertifikasi Halal Dalam Undang-Undang No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Di Indonesia. *Journal of Creative Student Research*, 1(4), 460–473.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosdakarya.
- Ni'am, M. A. (2016). *Metodologi Penetapan Fatwa Majelis Ulama Indonesia, dalam Penggunaan Prinsip Pencegahan dalam Fatwa*. Sekretariat Komisi Fatwa MUI.
- Ogunbado, A. F., Ahmed, U., & Daud, B. A. (2016). The significance of Islamic spiritual ethics in human personality development. *International Review of Management and Marketing*, 6(8), 119–124.
- Septiawan, A., & Aji, A. M. (2016). Kewenangan Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-Obatan, Dan Kosmetika-Majelis Ulama Indonesia Pasca Berlakunya UU No. 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal. *SALAM: Jurnal Sosial Dan Budaya Syar-I*, 3(2), 167–196.
- Shidiq, G. (2009). Teori maqashid al-Syari'ah dalam hukum Islam. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*, 44(118), 117–130.
- Subroto, S. H. (1999). *Pokok-Pokok Pengumpulan Data, Analisis Data, Penafsiran Data, dan Rekomendasi dalam Penelitian Kualitatif*. IKIP Bandung.
- Syahriar, A., & Nafisah, Z. (2020). Comparison of Maqasid Al-Shari'ah Asy-Syathibi and Ibn'Ashur Perspective of Usul Al-Fiqh Four Mazhab'. *Ulul Albab: Jurnal Studi Dan Penelitian Hukum Islam*, 3(2), 185–197.
- Syarifuddin, A. (2006). *Ushul Fiqh*. Rajawali Pers.
- Syatar, A., & Abubakar, A. (2020). *Filosofi 'Uqubah Islamiyah Versi Ramadhan Al-Buti; Relevansi Dengan Pemidanaan Dalam Sistem Hukum Indonesia*. Alauddin University Press.
- Ulivi, L. U., & Fisogni, P. (2021). Reasoning About Reason: Why Philosophy Should Now Abandon Monism in Favor of Pluralism. In *Multiplicity and Interdisciplinarity: Essays in Honor of Eliano Pessa* (pp. 189–206). Springer.
- Wahyudi, H. F., & Fajar, F. (2018). Metode Ijtihad Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia dan Aplikasinya dalam Fatwa. *Cakrawala: Jurnal Studi Islam*, 13(2), 120–133.
- Wajdi, F., & Susanti, D. (2021). *Kebijakan Hukum Produk Halal Di Indonesia*. Sinar Grafika.
- 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.
- Widyaningsih, D. A. (2023). Sertifikasi Halal Perspektif Maqashid Syariah. *Falah: Jurnal Hukum Ekonomi Syariah*, 4(1), 61–72.
- Wijaya, A. (2015). Cara Memahami Maqashid Al-Syari'ah. *Al-Daulah: Jurnal Hukum Pidana Dan Ketatanegaraan*, 4(2), 344–353.
- Wijayanti, R., & Meftahudin, M. (2018). Kaidah Fiqh dan Ushul Fiqh tentang produk halal, metode Istinbath dan Ijtihad dalam menetapkan hukum produk halal. *International Journal Ihya' Ulum*



Jurnal Widya Balina
Vol. 10 No. 02 Desember 2025
P-ISSN : 2477-6491, E-ISSN : 2656-873X, Hal 562-579
<http://journal.staidenpasar.ac.id/index.php/wb/issue/view/44>

Al-Din, 20(2), 241–268.