

## Tinjauan Mata Kuliah

Pangan halal, yang merupakan pangan yang memenuhi kriteria kehalalan sesuai dengan ajaran Islam, mencakup berbagai jenis pangan, baik dalam bentuk pangan segar maupun pangan olahan. Di sisi lain, pangan haram adalah jenis pangan yang tidak diperbolehkan untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Prinsip-prinsip kehalalan dan keharaman makanan ini tidak ditentukan atas keinginan manusia, tetapi berdasarkan ketetapan Allah *Subhanahu Wataala* (SWT), yang dinyatakan dalam ayat-ayat Al-Qur'an sebagai Kalam Ilahi, dan juga dari ajaran dan contoh perilaku dari *Rasulullah Sallahu'alaihim wassalam* (SAW), yang terdokumentasi dalam Hadits. Dengan kata lain, Al-Qur'an dan Hadits merupakan dua sumber hukum utama dalam Islam yang di antaranya menetapkan jenis makanan dan minuman yang dihalalkan dan diharamkan untuk dikonsumsi oleh umat Islam. Tradisi pangan halal telah menjadi fokus perhatian sejak zaman Rasulullah SAW dan terus berlanjut dalam masyarakat Muslim di seluruh dunia selama berabad-abad hingga saat ini, sebagai ajaran dan warisan nilai yang dijaga dan dipertahankan dari satu generasi ke generasi berikutnya.

Kelompok dan jenis pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat semakin beragam, dan masyarakat sering dihadapkan dengan pertanyaan dan keragu-raguan dengan status kehalalan beberapa jenis pangan atau proses pengolahan, namun tidak ada penjelasannya dalam Al-Qur'an dan Hadits. Sebagai contoh status kehalalan pangan hasil rekayasa genetika, kopi luwak, penggunaan mikroba dan produk mikrobial, alkohol, penggunaan *stunning* dan alat mekanis dalam proses penyembelihan, dan lain sebagainya. Untuk menjawab pertanyaan dan keraguan-raguan tersebut, maka dikeluarkan fatwa ulama sebagai suatu ijtihad dari para ulama untuk menetapkan status halal, haram atau mubah. Di Indonesia, fatwa tersebut dikeluarkan oleh Komisi Fatwa Majelis Ulama Indonesia (MUI). Fatwa ini juga menjadi pedoman bagi masyarakat dan pelaku usaha untuk memutuskan mengonsumsinya atau tidak. Bagi pemerintah, fatwa MUI ini juga menjadi landasan dalam penyusunan peraturan, sebagai hukum positif yang berlaku di Indonesia.

Industri pangan dewasa ini mengalami perkembangan pesat dengan munculnya berbagai inovasi produk pangan olahan. Tujuan dari inovasi ini adalah untuk memenuhi permintaan konsumen akan pangan yang aman, bermutu, halal, bergizi, dan memberikan manfaat bagi kesehatan atau mengurangi risiko penyakit. Dalam konteks pangan halal, industri pangan halal yang memproduksi pangan olahan siap saji dan pangan olahan kemasan terus meningkat. Hal ini sejalan dengan besarnya pasar konsumen Muslim secara global yang diperkirakan mencapai 24% dari total populasi dunia atau sekitar 1,8 milyar jiwa. Untuk konteks Indonesia, jumlah Muslim mencapai 87% atau sekitar 235 juta jiwa, yang merupakan pangsa pasar utama dari pangan halal baik yang diproduksi di dalam negeri maupun yang diimpor.

Untuk menjamin hak konsumen Muslim terhadap pangan halal, maka produsen pangan bertanggung jawab untuk memproduksi pangannya untuk memenuhi persyaratan halal, apabila akan diklaim sebagai pangan halal. Dalam hal ini pemerintah juga harus bertanggung jawab agar pangan yang beredar di masyarakat jelas status kehalalannya sehingga konsumen Muslim dapat dilindungi. Oleh karena itu, pemerintah menetapkan peraturan terkait sistem jaminan produksi pangan halal, termasuk dalam hal pengawasannya. Pendekatan yang dilakukan adalah dengan membentuk badan yang bertanggung jawab dalam pengawasan produksi pangan halal yang berdasarkan Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 dimanahkan pendirian Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal (BPJPH). Badan ini bertanggung jawab dalam membangun standar pangan halal dan sistem sertifikasi halal. Peneliti di perguruan tinggi dan lembaga penelitian milik pemerintah juga memiliki kepedulian yang tinggi dalam ekosistem pangan halal, di antaranya dengan melakukan penelitian dalam pengembangan ingredien halal, serta metode analisis untuk autentifikasi dan deteksi kemungkinan adanya komponen haram (seperti alkohol, babi atau bahan turunannya) dalam matriks produk pangan yang kompleks.

Mata kuliah Pangan Halal (STTP4305) mencakup berbagai pokok bahasan terkait dengan proses produksi pangan halal yang terbagi ke dalam 6 modul dan 12 kegiatan belajar sebagai berikut.

1. Modul 1 Pengertian, Jenis, dan Urgensi Penyediaan Pangan Halal membahas mengenai pengertian dan jenis pangan halal dan haram, serta urgensi penyediaan pangan halal dari perspektif konsumen, produsen, dan ekonomi.
2. Modul 2 Fatwa MUI dan Regulasi Halal di Indonesia membahas mengenai hukum halal dan haram berdasarkan Fatwa MUI, serta regulasi pangan halal di Indonesia.
3. Modul 3 Titik Kritis dalam Produksi Pangan Halal membahas mengenai prinsip penentuan titik kritis kehalalan proses produksi pangan halal dari berbagai sumber bahan dan produk pangan asal hewani dan non-daging.
4. Modul 4 Sistem Jaminan Produk Halal di Indonesia dan Global membahas mengenai sistem jaminan produk halal di Indonesia dan beberapa negara serta implementasinya di suatu model perusahaan pangan.
5. Modul 5 Persyaratan dan Prosedur Sertifikasi Halal membahas mengenai persyaratan dalam proses sertifikasi halal dan proses sertifikasi halal di Indonesia.
6. Modul 6 Metode Analisis untuk Deteksi Komponen Haram membahas mengenai prinsip metode analisis untuk mendeteksi komponen yang mengandung alkohol, babi atau turunannya.

Dengan menyelesaikan mata kuliah ini, diharapkan mahasiswa dapat menerapkan prinsip, regulasi, dan sistem jaminan produk pangan halal yang berlaku di Indonesia pada suatu industri pangan. Capaian pembelajaran mata kuliah (CPMK) tersebut dapat diraih jika Anda dapat meraih capaian pembelajaran umum mata kuliah (CPU-MK) sebagai berikut.

1. Menjelaskan pengertian dan jenis pangan halal, serta urgensi penyediaan pangan halal.
2. Menjelaskan hukum halal dan haram berdasarkan Fatwa MUI serta regulasi pangan halal di Indonesia.
3. Mengidentifikasi titik kritis status kehalalan proses produksi pangan halal dari berbagai sumber pangan asal hewani dan non-daging.
4. Menjelaskan sistem jaminan produk halal di Indonesia dan di beberapa negara.
5. Menjelaskan persyaratan dan proses sertifikasi halal di Indonesia.
6. Menjelaskan prinsip analisis untuk mendeteksi komponen yang diharamkan di dalam bahan dan produk pangan.

Setiap modul telah dilengkapi dengan bahan pendukung pembelajaran berupa video dan/atau tautan terkait bahan ajar yang direkomendasikan untuk memperluas wawasan dan pemahaman Anda terhadap materi. Pada setiap akhir kegiatan belajar terdapat Latihan dan Tes Formatif yang dapat Anda kerjakan untuk mengetahui tingkat penguasaan Anda terhadap materi pembelajaran. Dengan menghitung jumlah jawaban benar, Anda dapat mengukur tingkat penguasaan materi Anda menggunakan rumus yang diberikan. Apabila berdasarkan rumus, hasil tingkat penguasaan Anda terhadap materi masih kurang, silakan pelajari ulang materi tersebut. Untuk membantu proses belajar Anda, disediakan layanan bantuan belajar berupa tutorial *online* dan/atau tutorial tatap muka yang bisa Anda ikuti. Pada akhir semester, mahasiswa wajib mengikuti ujian akhir semester (UAS) yang tersedia dalam bentuk tes objektif maupun tes uraian untuk mengukur tingkat capaian pembelajaran mata kuliah.

Sistematika dan ruang lingkup materi yang dibahas pada mata kuliah Pangan Halal disajikan pada peta kompetensi mata kuliah sebagai berikut.

**Peta Kompetensi  
Pangan Halal/STTP4305/2 SKS**

